

ДОМАШНЕМУ КОНДИТЕРУ

150 РЕЦЕПТОВ ТОРТОВ НА ВСЕ ВКУСЫ!



ДОМАШНЕМУ КОНДИТЕРУ

150
РЕЦЕПТОВ
ТОРТОВ
НА ВСЕ ВКУСЫ!

Чернигов-1991

Кондитерские изделия, особенно торты, прекрасно дополняют и украшают любой праздничный стол.

Кроме приятного вкуса торты очень ценны в пищевом отношении, так как содержат значительное количество белков растительного и животного происхождения. Но преобладают в этих изделиях все-таки углеводы, которые с физиологической точки зрения имеют особое значение, потому что являются основными источниками энергии, которую использует человек.

В предлагаемой книге рекомендуются 150 рецептов тортов, рассчитанных на быстрое и легкое изготовление в домашних условиях. Приведены и более сложные рецепты, которые, впрочем, также не требуют от хозяйки специальной подготовки.

В книге приведены также полезные советы: «Хозяйкам на заметку» и «Сравнительная таблица массы некоторых пищевых продуктов».

ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ:

— Прежде чем замешать тесто, просейте муку: это и обогатит ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.

— Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте.

— Соду перед тем как положить в тесто нужно хорошо перемешать с мукой.

— Тесто лучше пропечется, если вокруг него на противне останутся пустоты.

— Не нужно пересаливать тесто потому, что соль разжижает его.

— Мягкое, липкое тесто легко раскатать, покрыв его пергаментной бумагой. Можно раскатать и бутылкой, наполненной холодной водой.

— Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не смазывают жиром, лучше слегка намочить их водой.

— Готовясь к выпеканию, необходимо разогреть духовку. Газовую духовку разогревают за 10 минут до выпекания, электрическую за 25 минут.

— Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри сырым.

— Выпекайте торты на медленном огне. Готовый торт, не вынимая из формы, поставьте на мокрое, холодное полотенце и он легко выйдет из формы. На холод торт не выносите — он может сесть.

— Не хлопайте дверцей духовки — тесто может сесть.

— Сито после просеивания муки промойте холодной водой и просушите, иначе остатки муки склеятся в его ячейках.

— Не смазывают яйцом края изделий из слоенного теста — при выпекании оно затвердеет и тесто не поднимется.

— Взбивать белки в алюминиевой посуде не рекомендуется, потому что они станут серыми.

— Натуральный красный цвет для окраски крема дает вишневый или свекольный сок.

— Молоко делает тесто пышнее, мягче, придает ему эластичность, упругость. Но его должно быть столько же, сколько воды, иначе тесто будет сухим, истонченным.

— Питиевая сода способствует разрыхлению теста, так как при нагревании и добавлении пищевых кислот выделяется углекислый газ. При избыточном количестве соды изделия приобретают темно-желтый цвет, неприятный запах и вкус, при недостатке ее тесто плохо разрыхляется.

— Выпекая мучные изделия, насыпьте под формы немного соли, чтобы они не подгорали.

— Правильно выпеченное тесто должно быть гладким, свободно отстающим от стенок сосудов.

— В помещении, где разделяется тесто, не должно быть сквозняков: из-за них на изделиях образуется грубая корка.

— Чтобы тесто не подгорало, поставьте в углу духового шкафа сосуд с водой.

— Не следует украшать торты жидким вареньем, так как сироп проникнет в толщу теста, лучше украсить фруктами из варенья.

— Торт перед тем как полить глазурью, рекомендуется посыпать крахмалом, чтобы она не растекалась. Заглаживают глазурь ножом, обмакивая его в горячую воду.

— Сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада. Нагрейте рафинад в духовом шкафу и горячим растолките в ступке, а затем просейте через мелкое волосяное сито.

— Ядра грецких орехов можно освободить от скорлупы, не прибегая к помощи молотка. Положите орехи в эмалированную кастрюлю, залейте крутым кипятком, накройте крышкой и оставьте на 15—20 минут. После этого вы сможете легко расщепить скорлупу кончиком ножа и извлечь ядро.

Сравнительная таблица
массы некоторых пищевых
продуктов (в граммах)

Наименование продукта	Ложка		Стакан емкостью	
	чайная	столовая	200	250
Вода	5	20	200	250
Сок плодово-ягодный	5	20	200	250
Масло растительное	4—5	16—18	180	225
Масло топленое	5	20	190	230
Сметана	6	22	210	260
Творог	—	—	200	250
Мед	7	28	280	350
Сахар-песок	4—5	20	180	220
Сухари молотые	3	12	110	130
Соль	6—8	24—30	250	320
Мука пшеничная	3—4	12—15	140	175
Крупа: гречневая	5	20	170	210
манная	3—4	15	150	200
пшеничная	5	20	190	225
рисовая	5	20	190	230
перловая	5—6	20—24	200	230
Пшено	5	20	190	225
Горох	5	20	190	230

«АЛЕНКА»

Растереть 100 г масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложку густой сметаны, 0,5 ч. ложки соды, погашенной лимонным соком, 2,5 стакана муки. В готовое тесто добавить половинки 20 грецких орехов. Выпекать 2 части на среднем огне 46—50 минут, остывшие заготовки разрезать на 2—3 пласта. Взбить 6 белков, 1 стакан сахарной пудры и в готовый крем добавить 1 стакан измельченных орехов. Готовый торт облить шоколадной глазурью, выдержать 2—3 часа в холодильнике и украсить оставшимся белковым кремом.

«АЛЕНУШКА»

1 стакан сметаны, 0,5 банки сгущенного молока, 3 яйца, 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, сода, гашенная в уксусе. Все перемешать, выложить в форму, смазанную жиром. Выпекать в духовке, смазать кремом.

Крем: 200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока.

«АМУРЧИК»

Вымешать до пенообразного состояния 2 целых яйца и 8 яичных желтков, добавить 250 г ванильного сахара и 250 г молотого ядра грецкого или лесного ореха, 3 ст. ложки белых молотых и просеянных сухарей и крепкую пену из взбитых яичных белков, разделить полученную массу на 2 части.

К одной из них домешать 50 г тертого шоколада. Испечь их в смазанной сливочным маслом, посыпанной мукой форме для выпечки тортов. Намазать корж без шоколада любым повидлом или джемом, накрыть шоколадным и покрыть глазурью.

«АНЕЧКА»

100 г масла и 2 ст. ложки меда растопить, добавить 3 столовые ложки сметаны, 1 ст. ложку сахара, яйцо взбить, добавить соль, 0,5 чайных ложки соды, 300 г орехов, 2,5 стакана муки.

Тесто разделить на 3 части. Коржи смазать кремом, приготовленным из 200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока и 0,5 лимона.

Коржи, смазанные кремом, положить друг на друга, сверху посыпать крошкой и орехами.

«АННА»

250 г сахара и 8 яичных желтков хорошо растереть, добавить к ним 250 г ядра грецкого ореха, 1 чайную ложку натурального черного кофе, 1 ст. ложку рома и пену из яичных белков.

В смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов выложить готовую массу и выпекать при средней температуре.

Для приготовления глазури: 50 г черного кофе варить с 125 г сахара в глубокой посуде до получения густой массы и осторожно смешать с 3 взбитыми яичными белками. Готовую массу снять с огня и продолжать взбивать до полного охлаждения.

Готовый остывший корж покрыть глазурью и подсушить в горячей, но потушенной печи.

«АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

(без выпечки)

Взбить 1 кг творога, 1 стакан апельсинового сока, 1 апельсин с цедрой, 300 г сахара, 150 г сметаны и 40 г растворенного желатина. Дать массе загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья. Готовый бисквит разрезать на четыре пласта и смазать кремом. Украсить измельченными орехами и дольками апельсина.

«АПРЕЛЬСКИЙ»

Растереть 7 желтков, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку меда, 1 измельченный лимон, 1 стакан изюма, 4 ст. ложки муки, 0,5 ч. ложки соды, погашенной лимонной кислотой, отдельно взбить 3 белка, 0,5 стакана сахара и все соединить. Для оформления использовать белковый крем из 4 яиц и 1,5 стакана сахарной пудры, сверху облить шоколадной глазурью.

«БЕЗДЕЛУШКА»

300 г масла или маргарина, 3 яйца, 300 г сахара, 300 г сметаны, 300—400 г муки, 0,5 кг яблок, 0,5 ч. ложки соды.

Масло, желтки и 100 г сахара растереть до получения пышной массы. Положить сметану, размешав в ней соду, муку. Вымесить тесто, переложить в форму и поставить в духовку. Очищенные от кожуры яблоки разрезать на одинаковые дольки и поварить 3 минуты в подслащенной воде, вынуть, дать стечь жидкости. Взбить в пену белки с сахаром. На охлажденный корж положить яблоки и залить белками, на 15 минут поставить торт в слабо нагретую духовку, дать белкам подсохнуть.

«БЕЗЕ»

Белки и сахар взбить в густую пену, добавить орехи, цедру, перемешать. Массу разделить на три части, каждую выложить в смазанную жиром и посыпанную орехами или миндалем тортовницу и высушить в теплой духовке. Готовые лепешки смазать начинкой и соединить. Верх и бока торта смазать начинкой и посыпать рубленым миндалем. Для приготовления начинки: желтки, сахар, кофе взбивать на пару до тех пор, пока масса не загустеет. Взбить масло, добавив желтки, ромовую эссенцию, целые орехи и соединить с массой. Охладить.

Для приготовления торта используются:

яйца (белки) — 7 шт., сахар — 3 стакана, миндаль — 1/2 стакана, лимонная цедра, для начинки: масло — 500 г, сахар — 2 стакана, яйца (желтки) — 7 шт., миндаль — 1/2 стакана, кофе молотый — 2 ст. ложки, ромовая эссенция.

«БЕЛКОВО-ВИШНЕВЫЙ»

3 желтка взбить с 0,5 стакана сахара на водяной бане, добавить 1 стакан вишневого сока или протертых свежих вишен и продолжать взбивать еще 5 минут, влить растворенный желатин (1 ст. ложку) и взбивать до образования пышной массы, снять с огня и добавить цедру 0,5 лимона. Взбить 3 белка и 0,5 стакана сахара, продолжая взбивать, соединить с теплой массой. Заранее смазать форму для торта маслом и обсыпать бисквитной крошкой, смешанной с сахаром и тертым шоколадом. Торт выдержать в холодильнике до полного застывания.

«БЕЛКОВЫЙ»

12 белков и 1,5 стакана сахара взбить на водяной бане в густую пену. Осторожно вмешать 1,5 стакана муки.

Выпекать торт на медленном огне в смазанной маслом форме. Готовый, остывший торт разрезать на пласты и смазать ореховым кремом: 250 г масла хорошо растереть с 100 г толченых орехов, размешать с небольшим количеством молока, 100 г густого сиропа и 1 ст. ложкой жженого сахара для окраски крема.

«БИСКВИТ СУХОЙ»

Яичные желтки растереть с сахаром добела (можно добавить цедру с лимона или апельсина), смешать с мукой и ввести осторожно взбитые белки. Полученную массу перелить в форму и выпекать в духовке 15—20 минут.

На 2,5 стакана муки 1 стакан сахара, 8 яиц.

«БИСКВИТНЫЙ ОРЕХОВЫЙ»

Белки и сахар взбить до образования пены. Ввести желтки, постоянно помешивая, молотые орехи, сухари, муку, хорошо перемешать. Тесто выложить в форму, которую смазать жиром и посыпать сухарями. Выпекать в духовке при температуре 190—200°C в течение 35 минут. Тесто вынуть из формы, охладить, сбрызнуть сладким черным кофе, прослоить кремом, покрыть шоколадной глазурью, украсить орехами, мармеладом. Для приготовления крема: сливки уварить с сахаром до густоты сметаны, добавить ванилин, орехи, сливочное масло, перемешать. Для помадки: сахар залить горячей водой, уксусом, проварить. Добавить шоколад, масло, ваниль.

Мука пшеничная — 2 стакана, яйца — 12 шт., сахар — 1 стакан, орехи (молотые) — 1 стакан, ваниль; для крема: орехи (молотые) — 1 стакан, сахар — 1 стакан, сливки — 1 стакан, масло сливочное — 1/2 пачки, ваниль; для помадки: сахар — 1 1/2 стакана, вода — 1/2 стакана, уксус — 1 ч. ложка, шоколад — 50 г, масло сливочное — 1 ч. ложка, ваниль.

«ВАНИЛЬНЫЙ»

Растереть 4 желтка, 100 г сахара, 100 г муки и все смешать со взбитыми белками. Готовый остывший торт разрезать на пласты и сбрызнуть сиропом (0,5 стакана сахара и 0,5 стакана воды), смазать кремом: 2 желтка растереть с 50 г сахара, разбавить 0,5 стакана молока с ванильным сахаром. Массу заварить на водяной бане до загустения, в остывший крем добавить ром и 150 г взбитого масла с ванильным сахаром.

«БЕЕР»

Просеянную пшеничную муку, нарезанное кусочками сливочное масло и соль порубить ножом. Добавить сметану и продолжать рубить до получения однородной массы. Тесто охладить, раскатать толщиной 3 мм, вырезать три круглые лепешки (по величине торта). Сделать на поверхности проколы и выпечь в течение 10—15 минут при температуре 230°C. Лепешки прослоить сливочным суфле, сверху покрыть белковым кремом и украсить изделиями из белковой рисовальной массы. Для сливочного суфле: уварить сахарный сироп, добавить замоченный желатин и патоку, перемешать и охладить до 60°C. Взбить яичные белки и тонкой струйкой ввести в них сироп. Взбивать до получения однородной массы. Перед окончанием взбивания ввести взбитое сливочное масло со сгущенным молоком, лимонную кислоту и эссенцию. Для белкового крема: сахар растворить в воде (25% к массе сахара) и уварить. Параллельно взбить охлажденные яичные белки до увеличения в объеме в 6—7 раз, постепенно влить в них уваренный сироп и, не прекращая взбивания, добавить лимонную кислоту и эссенцию. Для приготовления белковой рисовальной массы: взбить охлажденные яичные белки, постепенно добавляя сахарную пудру. В конце взбивания добавить растворенную в воде лимонную кислоту.

В приготовлении торта используются: мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное 1 пачка, сметана — 30%-ной жирности — 1 стакан, соль; для сливочного суфле: масло сливочное — 1/2 пачки, сахар — 2/3 стакана, патока — 1/2 стакана, желатин — 3 г, яйца (белки) — 4 шт., молоко сгущенное — 2 ст. ложки, лимонная кислота, эссенция; для белкового крема: сахар — 1/2 стакана, яйца (белки) — 6 шт., ванилин, лимонная кислота, эссенция; для белковой рисовальной массы: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 1/2 стакана, лимонная кислота.

«ВЕСЕННИЙ»

Это круглый трехслойный торт с кремом. Взять 3 яйца, отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром, а белки взбить с точно такой же пропорцией сахара. Взбитые желтки и белки соединить вместе и добавить муку и сливочное топленое масло.

Замесить тесто. Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь. Потом лепешку остудить, разрезать вдоль на

3—4 равные части. На каждую из них ровным слоем положить орехи, а боковые стороны обсыпать крошками ореха. Приготовить фруктовое желе. Едва оно начнет застывать, залить им торт сверху.

Тесто: 170 г муки, 30 г крахмала, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 1,5 стакана молока, 5 яиц, немного консервированных фруктов или повидла, орехи.

«ВИННИ-ПУХ»

Тесто готовить на водяной бане: в кастрюлю, где кипит вода, поставить блюдо, положить в него 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка. Огонь убавить, когда все разойдется, добавить 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки водки или 1 ст. ложку спирта, 2 ч. ложки соды, погашенной в уксусе и 2,5 стакана муки.

Из получившейся кашицеобразной массы сделать 10 шариков, обвалить их на доске в муке. Каждый шарик раскатать, положить на смазанную сливочным маслом сковороду, поставить в духовку на 3 минуты. Испеченные коржи промазать кремом — заварным или масляным или вареньем (по желанию). Верх обсыпать тертым шоколадом и измельченными орехами.

Крем: 1 кг сметаны откинуть на ночь на дуршлаг через марлю в 4 слоя, затем к полученной массе добавить 3/4 стакана песка и все взбить.

«ВИТАМИННЫЙ»

Растереть 6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 200 г масла, 0,5 ч. ложки соды, погашенной лимонной кислотой, немного соли, 3-4 ст. ложки муки. Испечь 4—5 коржей. Для начинки: пропустить через мясорубку 1 лимон, 1 апельсин, 1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, на горячие пласты выложить начинку, а когда остынет, сверху покрыть белковым кремом, торт собрать и украсить белковым кремом и дольками, кружками лимона, апельсина, ягодками клюквы.

«ГОРКА»

Хорошо перемешать 1 кг творога с 1 банкой сгущенного молока, добавить цедру 1 лимона, выложить на блюдо и залить сметанным кремом; поставить в холодильник.

«ГРЕНОБЛЬ»

Растереть 100 г масла, 3 яйца, 100 г сахарной пудры, 100 г орехов, сок 1 лимона, цедру 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки погашенной соды и 1 стакан муки. Выпекать на медленном огне 35—40 минут. Полностью остывший торт разрезать на тонкие пласты и смазать кремом: 1 стакан густой сметаны взбить с 0,5 стаканом сахара, выдержать в холодильнике 2—3 часа. Перед подачей на стол покрыть мороженым, сбрызнуть спиртом и поджечь.

«ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Взбить 2 яйца с 70 г сахара до увеличения массы в 3 раза, замесить 80 г муки с массой и выложить в круглую форму. Выпекать при 210—220°.

Крем: 125 г сахарной пудры взбить с 30 г сливок и 150—160 г масла, добавить 10 г коньяка (вина) и 15 г какао. Остывшее тесто покрыть слоем консервированной вишни, затем кремом и посыпать тертым шоколадом. Бока обсыпать крошкой, поставить на холод.

«ДЕВИЧИЙ»

Слегка взбить 3 яйца и 1 стакан сахара, добавить 0,5 банки сгущенного молока, 1 банку майонеза, 1 ч. ложку погашенной уксусом соды, 1—2 стакана муки. Замесить тесто до густоты сметаны, разделить на 3 части. В одну из них добавить 1—2 чайные ложки какао. Испечь 3 коржа и смазать их кремом, приготовленным из 1 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, сока и цедры 1 лимона, пропущенного через мясорубку. Добавить измельченные орехи.

«ДЕНЬ — НОЧЬ»

Выпечь 2 коржа. Для приготовления первого перемешать муку, сахар, яйца и молотые орехи, для второго — те же компоненты, кроме орехов. Расход муки на 2 коржа 2 стакана, сахара — 2 стакана, яйца — 6 шт., орехи молотые — 1 стакан. Тесто выложить в формы и выпекать при температуре 200—300°С. Приготовить на слабом огне заварной крем из 1 стакана молока, 1 стакана сахара и 3-х яичных желтков. Смазать кремом коржи, верх торта и украсить его фруктами из варенья.

«ДЕТСКИЙ»

Желтки растереть с сахаром, влить растопленное сливочное масло, всыпать детскую муку, положить дрожжи, все растереть до получения однородной массы. Помешивая, влить тонкой струей взбитые белки. Две трети теста раскатать пластом и уложить на смазанную маслом и посыпанную толченными сухарями сковороду. В оставшуюся часть теста всыпать 1/2 пачки детской муки и поставить на холод. Для приготовления начинки: растереть клюкву с сахаром и положить на корж. Охлажденную часть теста натереть на терке, добавить рубленые орехи, покрыть начинку. Украсить торт ягодами из смородины и выпекать 10—15 минут. Для теста: мука детская — 2 пачки, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, масло сливочное — 1 стакан, дрожжи — 1 ст. ложка, сухари — 2 ст. ложки, клюква 1 1/2 стакана, орехи грецкие — 5 шт.

«ДОМИК»

Тесто: 500 г творога размешать со 150 г сливочного масла, 1 стаканом песка, разделить на 2 части.

В одну часть добавить 2 столовые ложки какао, перемешать. Сверху сложить из печенья, смоченного в молоке, домик. Обмазать все белым тестом и поставить на холод, пока готовится глазурь. Застывший торт полить глазурью и поставить в холодильник на 12—14 часов. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Глазурь: 50 г сливочного масла, 1 стакан песка, 1 желток, 3 столовых ложки какао. Разогреть на слабом огне, помешивая довести до однородной массы и остудить.

«ДРЕЗДЕНСКИЙ»

Замесить тесто из муки, маргарина, соли, яиц, дрожжей. Охладить. Тесто раскатать и выложить в форму для торта, сильно приподняв края. Выпекать 10—15 минут при температуре 220—240°.

Для приготовления начинки: масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку. Заправить солью, соком лимона, цедрой. Нагреть молоко, добавить его в подготовленную смесь, хорошо вымешать и вылить массу на выпеченное тесто. Поставить в духовку на 30 минут.

В приготовлении всего торта используются: мука — 250 г., масло сливочное или маргарин — 1/2 пачки, дрожжи — 1/2 ч.

ложки, яйца — 1 шт., соль; для начинки: масло сливочное — 1/2 пачки, сахар — 100 г, мука — 1/4 стакана, яйца — 2 шт., молоко — 1/2 стакана, лимонный сок — 3—4 ст. ложки, лимонная цедра, соль.

«ЕЛЕНА»

Из 180 г муки, 120 г сливочного масла, 1 яичного желтка, 100 г сахара, немного рома и сметаны замесить однородную массу и выпечь из нее 5 одинаковых круглых коржей.

Остывшие коржи переслоить кремом и заглазировать шоколадом.

Способ приготовления крема: 150 г ядра грецкого ореха дважды перемолоть, залить горячим молоком (50 г), добавить 120 г сливочного масла, 150 г сахара с ванилином и всю массу вымешать.

Перед употреблением торт должен постоять не менее 2-х суток.

«ЗАГАДКА»

Из 1 яйца, 100 г масла, 0,5 ст. ложки меда, 0,5 стакана сахара, 2 стакана муки, 0,2 ч. ложки соды замесить тесто и испечь 3 коржа (тесто как густая сметана). Для крема: взбить 1 стакан сметаны, добавить 1 стакан сахара и 1 стакан измельченных грецких орехов. Охлажденные коржи намазать кремом. Для украшения торта использовать половинки орехов, кусочки шоколада.

«ЗЕБРА»

6 яиц, 2 стакана сахара, перемешать, взбить 1 стакан сметаны, 1,5 пачки маргарина, 3 стакана муки, немного соли, соды. Все размешать, массу разделить пополам. В одну половину положить 3—4 ч. ложки какао. Вливать из двух частей по одной ст. ложке в центр сковороды.

Крем: 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки молока, 0,5 пачки маргарина, 2 ч. ложки какао; все вскипятить, после выпечки покрыть торт.

«ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ»

Выпечь бисквитное тесто. Остывший пласт разрезать по горизонтали на 2 части, переслоить начинкой и ею же

покрыть сверху торт. Поставить его на несколько часов в холодное место. Приготовление начинки: яйца, сахар, ванилин варить на огне до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, землянику и хорошо вымешать. Продукты для приготовления: бисквитное тесто из 4-х яиц; 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 150 г сливочного масла, 250 г спелой земляники, ванилин.

«ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

200 г размягченного масла растереть с 3 желтками, 1 ст. ложкой густой сметаны, 1 стаканом сахара, 0,5 ч. ложки соды, погашенной лимонной кислотой и 2,5 стаканами муки. Тесто разделить на 2 части и выпекать в форме, смазанной маслом и обсыпанной мукой, около 60 минут каждую, жар средний. Хорошо охлажденные пласты разрезать на 2—3 тонкие лепешки, на каждую положить слой фруктовой начинки: 2 стакана клюквы, 1 лимон с цедрой и 2 стакана сахара пропустить через мясорубку и покрыть белковым кремом: 6 белков взбить с 2 стаканами сахарной пудры. Составить торт, выдержать 2—3 часа на холоде, смазать со всех сторон кремом, сделать украшения и запечь в духовке до кремового цвета от 5 до 10 минут.

«ИЗ ЗАВАРНОГО КРЕМА»

В просеянную пшеничную муку положить заварной крем, яйца, сахар, влить молоко, добавить питьевую соду, соль и замесить тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить какао-порошок и хорошо вымесить. Из теста приготовить коржи (толщиной 0,3—0,4 см) и выпечь их в горячем духовом шкафу в течение 20—25 минут.

Для приготовления крема: сливочное масло прогреть на пару, прибавить сгущенное молоко, сахарную пудру, коньяк и хорошо смешать. Смазать кремом остывшие коржи и положить их один на другой. Верхний корж смазать кремом, уложить на него обкатанные в сахаре вишни и посыпать тертым шоколадом.

В приготовлении торта используются: мука пшеничная — 2 стакана, крем заварной — 3 пачки, молоко — 3,5 стакана, яйца — 2 шт., сахар — 3/4 стакана, какао-порошок — 1 ст. ложка, сода, соль; для крема: сахарная пудра — 1/2 стакана, масло сливочное — 1 пачка, молоко сгущенное — 1/2 стакана, коньяк — 1 ч. ложка.

«ИЗ ПЕЧЕНЬЯ»

Для торта потребуется: 3 яйца, 1 стакан сахара, печенье «Крокет» («Лучистое», «Чемпионат», «Школьное», «Мария») — 14 штук, 0,5 ч. ложки ванильного сахара, 1 ч. ложка панировочных сухарей, 3/4 стакана толченых орехов.

Взбить яичные белки и добавить к ним сахар, не прекращая взбивать, пока не получится пышная однородная масса. Мелко покрошить, истолочь печенье и смешать его с орехами. Положить эту смесь во взбитые яичные белки, добавить ванильный сахар, хорошо перемешать. Выложить тесто в сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 45 минут при температуре 180—200°. Остудить и украсить торт кремом. Перед тем, как подавать, поддержать его в холодильнике по крайней мере 2 часа. Натереть на мелкой терке немного шоколада и посыпать сверху.

«ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА»

Желтки яиц растереть с сахаром до белизны. Добавить ржаной хлеб, предварительно высушенный и натертый на терке, взбить. Отдельно взбить белки и осторожно ввести в массу. Тесто вылить в форму и выпечь. Выпечь песочную лепешку такого же размера, как ржаную. Для лепешки: масло растереть с яйцами, добавить сахар, цедру лимона и продолжать растирать, пока масса не побелеет. Затем добавить муку и замесить тесто, как на вареники. Раскатать, выпечь.

Ржаную лепешку разделить пополам, смазать повидлом, прослоить песочной, которую также покрыть повидлом и накрыть второй половиной ржаной лепешки. Сверху покрыть шоколадной помадкой. Для приготовления помадки: шоколад натереть на терке, добавить сливочное масло, сахар, сметану и прогреть.

В приготовлении торта используйте: яйца — 9 шт., сахар — 9 ст. ложек, хлеб (тертый) — 1,5 стакана; для песочной лепешки: масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., мука — 1 стакан, лимонная цедра; для помадки: шоколад — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, повидло — 1 стакан.

«ИЗЮМНИК»

Отдельно взбить 2 белка и 2 желтка с 1 стаканом сахара, соединить, добавить 1 стакан муки, 1/8 ч. ложки соды, 1 стакан изюма, 1 стакан измельченных орехов. Выпекать при температуре 120—150° 40—50 минут. Теплый торт разрезать на 2—3 части, дать полностью остыть. Взбить 1 стакан густой сметаны и 0,5 стакана сахара, отдельно взбить 3 белка и 0,5 стакана сахара, продолжая взбивать постепенно, ввести сметанный крем и ванильный сахар. Готовый торт полностью смазать кремом, обсыпать орехами и изюмом. Сутки выдержать в холодильнике.

«ИНЖИРНЫЙ»

Приготовить сироп из сахара и воды. Добавить измельченный на мясорубке инжир, нарезанные кубиками цукаты, рубленый миндаль и орехи, цедру и сок лимона, перемешать, охладить, выложить на вафли, покрыть вторым слоем вафель и положить под пресс.

Состав торта — вафли — 2 шт., сахар — 1,5 стакана, вода — 1/2 стакана, инжир — 2 стакана, цукаты — 50 г, орехи — 3 ст. ложки, миндаль — 3 ст. ложки, лимон — 1 шт.

«КАКАО-ТОРТ (маленький)»

Сливочное масло, яичные желтки и сахар вымешать до получения пенообразной массы, добавить к ней какао, молотое ядро ореха и крепкую пену из яичных белков. Форму смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тортовой массой. Изделие выпекать при средней температуре. Остывший торт покрыть шоколадом. Продукты для приготовления: 60 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахара, 40 г какао, 60 г молотого ядра грецкого ореха, шоколад для глазирования.

«КАШТАНОВЫЙ»

Все продукты (по рецепту) вымешать и взбить в пену, вылить пенообразное тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать. Каштановый торт можно помазать сверху шоколадным кремом или заглазировать сладкими взбитыми сливками.

Продукты для приготовления: 250 г сахара, 5 яиц, 500 г молотого ядра съедобного каштана, ванилин, 5 яичных желтков, пена из 5 яичных белков, 1 ст. ложка муки.

«КИЕВСКИЙ»

10 охлажденных белков взбить с 1 стаканом сахара, пока масса не увеличится в 4—5 раз. Добавить жареных орехов, 40 г муки. Осторожно перемешать и выложить на 2 круглых пергаментных листа и сушить в духовке 4—5 часов при 100°C.

Крем: 200 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 15 г какао.

«КОЛБАСА»

Мелко раскрошить 600 г печенья. Очистить и измельчить 500 г грецких орехов. Все перемешать. Размять 400 г масла, всыпать 1 стакан сахара-песка, 2 ст. ложки какао, немного ванилина, добавить 2 яйца. Все хорошо взбить до получения однородной массы, без комков. Затем нагреть до кипения и варить, постоянно помешивая, до состояния киселя, примерно 10—15 минут (лучше в алюминиевой посуде). В горячую массу всыпать приготовленную смесь из печенья и орехов. Все перемешать, дать остыть, затем закатать колбасками в целлофан (или фольгу) и положить на холод.

«КОЛОДЕЦ»

Тесто песочное: 2 стакана сметаны, 1,5 стакана сахара, 250 г маргарина, щепотку соды, погашенной в уксусе.

Замесить не очень крутое тесто, раскатать из него 28 палочек длиной 26 см и выпечь на протвине, как печенье. Затем выложить заготовки на доску, смазать кремом. Палочки уложить в виде сруба колодца, на углах оставить зазоры до 4 см. Оставшимся взбитым белком навесить сосульки.

Крем: 3 белка взбить с 1 неполным стаканом сахарной пудры.

«КОРОЛЕВСКИЙ»

6 желтков растереть с 3/4 стакана сахара, добавить 200 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, замесить тесто. Эту массу разделить на 5 частей и испечь на пергаментной бумаге коржи.

Приготовить крем: взбить 6 белков с 3/4 стаканом сахара, влить варенье или сироп и все перемешать.

Смазать 4 коржа кремом и положить друг на друга. Затем раскрошить пятый корж и посыпать им сверху.

Торт лучше есть на 2-й день.

«КОФЕЙНЫЙ»

1 вариант.

Яйцо растереть с сахаром. Молоко вскипятить, добавить молотый кофе, процедить, 1 стаканом горячего молока залить тертые сухари для набухания, 1 стакан остывшего молока постепенно влить в яичную массу, проварить на огне до закипания. Отдельно взбить масло до бела и, не прекращая взбивать, добавить охлажденную яичную массу. Полученный крем разделить пополам. Одну часть крема смешать с сухарями и полученную густую массу выложить в смазанную маслом форму, сверху положить оставшийся крем. Посыпать торт толченными орехами и поставить на холод до застывания крема на 1—2 часа.

На 4 стакана тертых сухарей из пшеничного хлеба или батона 200 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки молотого кофе, 2 ст. ложки толченых грецких орехов.

2 вариант.

Желтки растереть с сахарным песком, белки взбить в пену. Обе смеси соединить. Ванильные сухари растереть и смешать с полученной яичной массой. Влить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать. Залить холодным сладким черным кофе, перемешать и поставить на холод.

В приготовлении торта используются: масло сливочное — 1 пачка, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, сухари ванильные — 300 г, черный кофе — 1/2 стакана.

«КРАХМАЛЬНЫЙ СО СМЕШАННЫМ КРЕМОМ»

Сахар и яичные белки взбить до загустения. Продолжая взбивать, добавить постепенно сок и цедру лимона, желтки, просеянный крахмал и перемешать. Наполнить этой массой две тортовницы, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Выпекать при температуре 190—200°C в течение 45 минут. Выпеченные лепешки охладить, верх и бока смазать кремом, обсыпать миндалем или шоколадом, поставить в холодильник. Для приготовления крема: сметану взбить с сахаром и ванилином.

Крахмал — 200 г., яйца — 9 шт., сахар — 1,5 стакана, лимон — 1 шт.; для крема: сметана — 1 стакан, сахар — 1 стакан, ванилин.

«КРОШКА»

Смешать растопленный маргарин или масло, 1,5 стакана сахара, 2 яйца, всыпать 2 стакана пшеничной муки, 1 пачку детской муки, ванильный сахар, питьевую соду и растворенную в воде лимонную кислоту. Замесить тесто, разделить его на 2 части. Одну часть поставить в холодильник на час. Вторую — раскатать по величине листа и выпекать до полуготовности. Смазать пласт вареньем или повидлом, а сверху насыпать слой натертого охлажденного теста. Выпекать 30—40 минут при температуре 180°C. Сверху торт посыпать сахарной пудрой.

«КУКУРУЗНЫЙ»

Сливочное масло растереть до образования пены, добавить сахар, желтки, лимонную цедру. Белки взбить и ввести в подготовленную массу, засыпать измельченные орехи, кукурузную муку и вымешать. Тесто вылить в две формы, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Выпекать в духовке при температуре 200—210°C в течение 45 минут. Когда лепешки остынут, прослоить их повидлом.

В процессе приготовления торта используются: мука кукурузная — 50 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 3/4 стакана, яйца — 10 шт., орехи — 1 стакан, лимонная цедра, повидло.

«КУЧЕРЯВЫЙ ПАРЕНЬ»

Тесто: 2 яйца, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки соды (погашенной в уксусе), 1 стакан сахарного песка, 1,5 стакана муки, 0,5 банки сгущенного молока. Все размешать и разделить на 2 неравные части: 1/3 и 2/3.

Вылить большую часть в форму и выпечь. В оставшуюся часть добавить 1 столовую ложку какао, перемешать и тоже выпечь. Большой корж разрезать горизонтально, намазать все коржи кремом, уложить друг на друга (темный в середину). Сверху торт залить теплой глазурью. Затем поставить на ночь в холодильник. Крем: вылить 1 кг сметаны в марлю, свернутую в 4 слоя и подвесить на 6 часов, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем добавить туда 1 стакан сахарной пудры (можно мелкого сахарного песка). 20 штук очищенных и измельченных орехов и все взбить.

Глазурь: 2 столовых ложки сахарного песка, 2 столовых ложки молока, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла поставить на огонь, варить, постоянно помешивая.

«ЛАКОМКА»

Измельчить 1 стакан грецких орехов, 100 г меда, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 1 ч. ложка гашеной соды, 1 ч. ложка воды. Мед растопить, взбить яйца с сахаром, влить мед, орехи, соду, муку. Испечь 3 коржа до коричневого цвета. За сутки до подачи на стол смазать сметанным кремом: 1 л сметаны, 1 стакан сахара; украсить орехами.

«ЛАНЬ»

Из растертого сливочного масла (140 г), 150 г сахара, 6 яичных желтков, 140 г шоколада, 140 г молотого миндаля, пена из яичных белков и 60 г сухарей. Вымесить однородную массу. Длинную форму для выпечки пряников или батончиков с гофрированным дном смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать его при средней температуре.

Холодный торт смазать абрикосовым повидлом (поверхность хорошо сравнять) и покрыть толстым слоем шоколадной глазури. Когда глазурь подсохнет, украсить торт нарезанными длинными ломтиками миндаля (50 г).

«ЛЕДИ БАЛТИМОР»

Смешать муку (2 3/4 стакана), 4 ч. ложки пекарного порошка и 3/4 ложки соли, просеять 2 раза. 175 г масла растереть с 1 стаканом сахара до образования легкой однородной массы, продолжая взбивать, ввести в нее муку и 1 стакан молока (поочередно: часть муки, часть молока и т. д.). Добавить 1 ч. ложку миндальной эссенции и взбитые с 0,5 стакана сахара, 4 белка. Вылить тесто в 3 смазанные маслом и посыпанные мукой формы, выпекать 25—30 минут при температуре 180° до готовности, после выпечки оставить в форме на 4 минуты, вынуть, остудить.

Для приготовления сиропа для пропитки торта: 1 стакан сахара, 0,5 стакана воды довести помешивая до кипения, снять пену, проварить 6—7 минут, снять с огня, добавить 0,5 ч. ложки миндальной эссенции. Горячим сиропом полить пласты торта, дать остыть.

Для крема: положить в кастрюлю 1 стакан сахара, $1/4$ ч. ложки лимонной кислоты, хорошо размешать, поставить на слабый огонь, варить до пробы на толстую нитку. Тонкой струйкой влить горячий сироп во взбитые с 2 стаканами сахара 3 яичных белка, взбивать не переставая еще 2—3 минуты после того, как весь сироп будет введен в белки. Сразу же после заварки добавить на кончике ножа соль и по вкусу миндальную эссенцию.

«ЛЕНИВЫЙ» (зимний торт)

Тесто: 300 г сливочного масла, 500 г печенья или сухарей. Печенье и сухари натереть на терке (в сухари добавить 1 стакан сахарного песка). Крем выложить на сухари или печенье и вынести на холод.

Крем: 200 г сливочного масла растереть с сахарным песком по вкусу.

«ЛЕТНЯЯ СКАЗКА»

Тесто приготовить, как указано в рецепте торта «Зимняя сказка». Для фруктовой начинки использовать смородину, клубнику, малину, землянику, абрикосы, вишню в сочетании или по отдельности (2 стакана). Протертые ягоды обязательно процедить от излишнего сока, чтобы начинка не была очень жидкой, добавить 0,5 ст. ложки предварительно замоченного и растворенного желатина. Начинку выкладывать, когда она начнет застывать, крем выкладывать на полностью застывшую начинку. Сформированный торт смазать со всех сторон белковым кремом, сделать из крема и свежих ягод украшения. Готовый торт выдержать 12 часов в холодильнике.

«ЛЕТО»

Взбить в пену 125 г масла и 200 г сахарной пудры, добавить 3 желтка, вымешать, добавить 1 стакан муки и отдельно взбитые белки. Выложить в смазанную маслом форму и 10 минут выдержать в духовке на среднем огне, выложить сверху 400—500 г черешни, вишни, других ягод, смешанных с 1 измельченным лимоном и 0,5 стакана сахара, допечь до готовности. Теплый торт посыпать сахарной пудрой.

«ЛИМОННЫЙ»

Маргарин мелко нарубить с мукой, добавить воду, соль, разрыхлитель, смешать и поставить в холодное место на

час. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, положить в форму и выпекать в духовке 20—25 минут. Приготовить крем: сахар и желтки яиц взбить на водяной бане, добавить сок лимона, цедру, крахмал и продолжать взбивать до консистенции густого крема. Крем вылить на выпеченное тесто. Белки взбить с сахарной пудрой и этой массой намазать поверхность лимонного торта. Торт поставить в духовку, нагретую до 100°C , на 8—10 минут. Можно украсить взбитой сметаной.

Составные части торта: мука пшеничная — 1 стакан, аммоний — 1 ч. ложка, маргарин — $1/2$ пачки, вода — 1—2 ст. ложки; для крема: яйца — 4 шт., лимон (для цедры) — 2 шт., сахар — 1 стакан, крахмал — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 3 ст. ложки.

«ЛЮБИМЫЙ»

Отделить белки от желтков 5-и яиц, всыпать в желтки сахар, хорошо растереть. Добавить 5 ст. ложек муки, 1 стакан сметаны, все смешать. Белки взбить в пену, добавить 2—3 ст. ложки сахара. Взбитые белки осторожно смешать с тестом, выкладывая их не сразу, а постепенно, чтобы они распределились равномерно.

Разогреть форму, смазав ее маслом, слегка обсыпать толченными сухарями, осторожно вылить и поставить в духовку на 20—25 минут (температура 220°C).

Когда торт остынет, разрезать его на 2 лепешки. Нижнюю лепешку слегка смочить сиропом или вином, смазать тертой черной смородиной, уложить на нее тонкие ломтики свежих яблок, накрыть второй лепешкой, сверху облить помадкой.

Для приготовления помадки: $1/4$ стакана молока довести до кипения, всыпать сахар, ванилин и варить 5 минут. Добавить в молоко 1 ч. ложку сливочного масла и размешать. Украсить торт орехами, мармеладом.

Общий расход сахара на торт составит $1/2$ стакана.

«МАЗУРКА»

Растереть 200 г масла, 2 ст. ложки сахара, 4 желтка, 2 измельченных лимона без цедры, 0,5 ч. ложки погашенной соды и 3 стакана муки. Выпечь 3 части и каждую разрезать на 2 пласта. Взбить 1 стакан густой сметаны, 1 стакан сахара и сформировать торт. Сверху залить растопленным шоколадом и украсить орехами, свежими, консервированными фруктами, посыпать сахарной пудрой.

«МАКОВЫЙ»

Сливочное масло растереть с порошком для печенья, добавить к нему яичные желтки, сахар, миндаль, мак и крепкую пену из яичных белков. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать при средней температуре. Выпеченный торт нарезать тоненькими ломтиками.

Продукты для приготовления: 120 г сливочного масла, 4 яйца, 140 г сахара, 120 г очищенного молотого миндаля, 150 г молотого мака, немного порошка для печенья, повидло или джем из красной смородины, сахарная глазурь.

«МАНДАРИНОВЫЙ»

Растереть 75 г масла, 1,5 стакана сахара, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 5 крупных мандаринов, пропущенных вместе с кожицей через мясорубку, соду, соль, 3 стакана муки. Форму смазать маслом, обсыпать мукой или сухарями, влить смесь и выдержать до выпечки 40 минут. Пропитать кремом-глице из 4 яиц и 300 г масла, прослойку между коржами выложить из долек мандаринов и промазать кремом. Сверху торт украсить мандаринами.

«МАННИК»

Взять по одному стакану сметаны, сахара, манной крупы, 3 яйца, немного соли, соды. Замесить тесто как на оладьи. Запечь в духовке.

«МАША»

Смешать 1 банку сгущенного молока и 2 яйца, добавить соду, погашенную уксусом, 1 пачку размягченного маргарина, все перемешать. Всыпать 1 стакан муки, замесить тесто, выложить в форму, выпекать 40—50 минут при температуре 200—210°C. Лепешку охладить, разрезать на 3 части и смазать сметанным кремом. Для крема: сметана 1 стакан, сахар — 1 стакан, орехи — 1 стакан.

«МЕДОВИК»

Всыпьте в кастрюлю 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки меда, 200 г маргарина. Все перемешайте. В кастрюлю

побольше налейте наполовину воды, поставьте на огонь, пусть закипит. Сверху поставьте первую кастрюлю. Постоянно помешивайте массу. Всыпьте в нее ложку соды. Когда масса увеличится в 2—3 раза, всыпьте в нее стакан муки, перемешайте. Как только тесто загустеет, снимите кастрюлю с пара, выложите тесто на стол и добавьте 3 стакана муки. Тесто разделите на 5 коржей, испеките их. Каждый корж намажьте кремом.

«МЕДОВЫЙ»

К 250 г меда добавить 1 стакан воды, 1 стакан подсолнечного масла. Затем всыпать 0,5 стакана измельченных орехов, столько же изюма, 2—3 ст. ложки цукатов, какао, корицы (по 1 ч. ложке), гвоздики 4—5 шт., истолченных в ступке, 1 ч. ложку соды, муки, чтобы получилось некрутое тесто.

Тесто раскатать толщиной в 2 см. Выпекать в умеренно горячей духовке около часа. Посыпать белковой глазурью или сахарной пудрой.

Глазурь:

— белковая — 200 г мелкого сахара или сахарной пудры, белок, 1 яйцо, сок 0,5 лимона растереть ложкой до побеления и загустения;

— лимонная — 200 г мелкого сахара или сахарной пудры, цедру и сок 1 лимона растереть вместе.

«МЕДОВЫЙ СЛОЕНЫЙ»

Положить в миску 1 ст. ложку меда, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 50 г масла, 3 ст. ложки молока, поставить на водяную баню до полного растворения продуктов и снять. Добавить 0,5 ч. ложки соды и 2 стакана муки, замесить тесто, поставить на холод. Разделив на 5—6 частей, раскатать коржи (можно руками распределить на смазанной маслом сковороде), выпекать их до светло-коричневого цвета. Для крема: взбить 500 г сметаны со стаканом сахара, летом можно добавить в крем клубнику или малину, размятую вилкой. Зимой — варенье, а лучше всего смородину, протертую с сахаром. Смазанный кремом торт выдержать в холодильнике.

«МИЛОЙ МАМЕ»

Растереть 6 яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 ч. ложки какао, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 стакан

распаренного изюма, 1 ч. ложку гашеной соды, 2 стакана муки. Выпечь два коржа и смазать кремом. Крем: 350 г. масла взбить в пену и постепенно добавить 1 банку сгущенного молока, 2 ст. ложки апельсинового или лимонного сока, 1 ст. ложку коньяка или ликера. Торт украсить грецкими орехами, дольками апельсина, изюмом.

«МИНДАЛЬНЫЙ»

125 г сливочного масла подогреть до консистенции сметаны и взбивать венчиком, постепенно добавляя 0,5 стакана сахара, до получения крема. Затем непрерывно помешивая, добавить по одному 3 яйца, 1 стакан размолотого сладкого миндаля и 1/4 стакана просеянной пшеничной муки.

Слоеное сдобное тесто (500 г сливочного масла, 4 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка соли, 1 стакан холодной (охлажденной в холодильнике) воды, 1 взбитый желток, сахарная пудра, раскатать в пласт толщиной 0,3 см и вырезать из него три круга диаметром по 30 см. Поверхность кругов смазать взбитым желтком. Распределить на 2 круга миндальное тесто, оставляя по краям кромку в 1,5 см. Один круг положить на другой и накрыть третьим. Свободные кромки нижнего круга поднять и слепить с верхними кругами. Положить на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200—210°C) духовку. Выпекать 35 минут или до тех пор, пока тесто не станет светло-коричневым. За 5 минут до вынимания торта из духовки посыпать торт сахарной пудрой.

«МИШКА»

1 ст. ложку сливочного масла растереть с 1 стаканом сахара, добавить 1 стакан сметаны и опять растереть. Добавить 1 чайную ложку соды и 1 ст. ложку уксуса, все перемешать.

Тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить какао. Каждую разделить на 3 части и испечь 6 коржей.

Приготовить крем: 1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара и 1 пачку ванилина взбить вместе и поставить на холод.

Приготовить глазурь: растереть 2 ст. ложки молока и 4 ст. ложки сахара, добавить 30 г размягченного сливочного масла и опять хорошо растереть, добавить 3 чайные ложки какао и еще раз растереть.

Поставить на огонь, довести до кипения, чтобы растаял сахар. Затем, помешивая, остудить.

Все коржи, кроме верхнего, смазать кремом, уложить их друг на друга, чередуя светлый и темный, поставить на холод для пропитки. Затем облить бока и верх торта глазурью.

«МУРАВЕЙНИК»

1 вариант.

Растереть 200 г размягченного сливочного масла, добавив к нему 1 стакан сахара, в эту массу влить 5 желтков и хорошо размешать, затем добавить 1 стакан сметаны и 0,5 ч. ложки соды, погашенной в 1 ст. ложке уксуса, соль на кончике ножа; все снова перемешать и только потом ввести ванилин и муку. Муки кладут столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто.

Разделить тесто на три лепешки и поочередно выпекать их на сковороде, на среднем жару.

Подготовить начинку: 5 белков взбить в густую пену, к ним постепенно добавить 3/4 стакана сахара, всыпать 1,5 стакана рубленых грецких орехов, осторожно вымешать и смазать лепешки.

Приготовить шоколадную помадку. Размешать 2 ст. ложки какао и 3/4 стакана сахара, влить 4 ст. ложки горячего молока, чтобы смесь закипела, непрерывно помешивать. Когда сахар растворится, снять с огня и положить 70 г масла. Горячей массой залить торт сверху и поставить в холодильник.

2 вариант.

Тесто: 1,5 банки сметаны, 1,5 стакана сахара, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса, 3 стакана муки. Замесить тесто, разделить на 2 части, раскатать и печь, в одну часть добавить ложку какао.

Крем: взбить 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана сахара.

Глазурь: 1,5 стакана сахара, смешать с 3 ложками какао, добавить 4 ст. ложки молока и варить на медленном огне: добавить сливочное масло и смазать торт.

«МУРАВЕЙНИК»

Тесто: 1 пачка маргарина, 1/3 стакана молока, 2 яйца, соль, сода, мука. Тесто пропустить через мясорубку и выпекать до готовности, после чего смешать с кремом и уложить горкой.

Крем: 1 банка сгущенного молока (варить 2—2,5 часа), 200 г сливочного масла.

«НА ГРАФСКИХ РАЗВАЛИНАХ»

Безе: взбить в банке 2 раза по 3 белка, добавляя каждый раз по 250 г сахара до тех пор, пока не получится масса как густая сметана — яйца должны быть холодными, а песок мелким (масса должна увеличиться в объеме в 3—4 раза).

Разложить ложкой на пергамент, положенный на противень, печь в духовке при температуре 100—150°C не менее 40 минут. Безе должно подняться и подсохнуть, но не подгореть. Безе разложить на тарелке слоями, каждый слой смазать кремом, посыпать орехами. Сверху посыпать шоколадом.

Крем: 1 яйцо растереть с 1 стаканом сахарного песка до белого цвета, добавить 0,5 стакана молока, все перемешать, поставить на огонь, довести до кипения, постоянно помешивая, чтобы крем загустел, затем остудить. В эмалированную посуду положить 200 г размягченного сливочного масла и взбить. Влить постепенно по 1 столовой ложке остуженную массу в масло, крем должен получиться мягким и эластичным.

«НА ДРОЖЖАХ»

Дрожжи развести в молоке и приготовить опару. В глубокой посуде смешать ее с теплым сливочным маслом, сахаром, солью, мукой, яичными желтками и вымесить тесто слабой консистенции. Немного теста оставить для украшения, а остальное уложить в смазанную маслом форму и обильно намазать сладким повидлом.

Оставшуюся часть теста вымесить с небольшим количеством муки, скатать жгутиками и положить их на повидло в виде сетки.

Торт смазать яичным желтком, дать расстойку (60 минут) и выпекать при средней и ниже средней температуре.

Для теста: 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 300 г муки, 2 яичных желтка, 150 г молока, 10 г дрожжей. Для начинки: фруктовое повидло.

«НА ОДНОМ ЯЙЦЕ»

Продукты для приготовления теста: 500 г муки, 100 г смальца, 150 г сахара, 1 яйцо, щепотка соды. Для начинки: 900 г молока, 12 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки.

Из всех продуктов, предназначенных для приготовления теста, замесить массу средней консистенции и разделить ее на

4 части. Каждую часть раскатать, вырезать 4 круглых пласта и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе. Готовые, остывшие пласты прослоить начинкой. Торт можно покрыть сахарной глазурью. Приготовление начинки: из молока, 8 ст. ложек сахара, муки, сварить густую помадку. Растопить 4 ложки сахара и вскипятить его в 2 ст. ложках воды, обе массы соединить и хорошо вымесить. Для вкуса к начинке можно добавить молотое ядро грецкого или лесного ореха и ванилин.

«НАПОЛЕОН»

1-й вариант

Тесто: 200 г сливочного или столового маргарина, 3 стакана муки порубить ножом и положить в чашку. В стакан влить 1 яйцо, долить кипяченой водой. Все размешать. Замесить с массой из маргарина и муки тесто, разделить на 5 частей, тонко раскатать, края подровнять.

Испечь 5 коржей, причем один подрумянить и раскрошить. Коржи промазать кремом, положить друг на друга, сверху посыпать крошкой.

Крем: 1,5 стакана сахарного песка со стаканом молока вскипятить и остудить. Песок добавлять в горячее молоко, добавить 300 г сливочного масла, все растереть и дать остыть.

2-й вариант

Тесто: 5 стаканов муки и 500 г маргарина порубить до однородной массы, добавить 1 стакан воды и мешать до получения теста.

Разделить на 5 частей, поставить на холод на 1 час и более, затем раскатать и выпекать на листе. Края коржей подравнять, все коржи промазать кремом и положить друг на друга.

Верх торта посыпать крошкой и поставить на холод.

Крем: 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, все размять, добавить 0,5 банки сгущенного молока, 1 яйцо, 6 столовых ложек кипяченого молока.

3 вариант

Тесто: 0,5 стакана жира, 0,5 стакана кефира или сметаны, 0,5 стакана сахарного песка, 2 яйца, соль и погашенная сода на кончике ножа. 8—10 ст. ложек (с верхом) муки. Все это

хорошо растереть, понемногу добавляя муку. Вымешанное тесто не должно приставать к рукам.

Тесто поставить на 20—30 минут на холод. Затем его разделить на 16 равных частей, каждую раскатать и покрыв десертной тарелкой, вырезать круги. Коржи должны получиться тонкие, почти прозрачные. Выпекать в духовке до золотистого цвета. Обрезки теста запечь до коричневого цвета, а потом истолочь в крошку для посыпки готового торта. Смазать кремом каждый корж, уложить их один на другой. Обсыпать готовый торт крошкой.

Крем: смотри 1-й и 2-й варианты.

«ПЕЧЕНЬЕ»

Растереть 150 г масла, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 100 г меда, 1 ч. ложку гашеной соды и 2 стакана муки. Выпекать 3 пласта. Остывшие пласты смазать шоколадным кремом: взбить 2 яйца, 100 г сахара (на маленьком огне), пышную массу остудить, добавить 100 г хорошо растертого масла и в конце 50 г растопленного шоколада. Готовый торт украсить цукатами, дольками мармелада, зефира.

«ЧЕШУИ»

Тесто: 3/4 стакана сахара-песка, 3/4 стакана сметаны, 1,5 стакана муки, 2 яйца смешать в одной миске, в другой — 3/4 стакана любого темного варенья (лучше протертую клюкву), 3 столовые ложки какао и 1 столовую ложку погашенной уксусом соды.

Содержимое обеих мисок перемешать, разделить на 2 части и выпечь на пергаменте, лучше посыпанном сухарями. Коржи смазать кремом, верх можно полить глазурью.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/5 стакана песка, все взбить.

«НОВОГОДНИЙ»

Тесто: 200 г маргарина, 4 яйца, 300 г пряников, 1 стакан грецких орехов, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, питьевая сода, виноградный сок.

Крем: 1 стакан молока, неполный стакан воды, 3 яйца, 400 г сливочного масла, 50 г какао.

Маргарин взбить с сахаром, добавляя по одному желтку, затем добавить пропущенные через мясорубку пряники

(например, тульские), молоко, толченые орехи и щепотку пищевой соды. Все это перемешать с белками, взбитыми с двумя ложками сахара. Когда тесто станет однородным, выложить его в форму, смазанную жиром и печь при умеренной температуре до готовности.

Остывший торт разрезать на три пласта, края обрезать и измельчить. Один пласт обмазать кислым вареньем, второй — шоколадным кремом.

Изготовление крема: сварить сахар с водой. Еще горячий сироп, помешивая, подлить к взбитым яйцам, остудить и добавить к взбитому маслу. Крем разделить на две части. К одной из них добавить побольше какао, к другой меньше.

Перед обмазыванием пластов торта их хорошо сбрызнуть виноградным соком. Потом борта торта можно посыпать измельченными орехами или измельченной карамелью. Верх торта лучше обмазать более светлым шоколадным кремом и насыпать тремя продолговатыми кучками измельченные обрезки. Потом через фунтик выдавить более темный крем и украсить верх торта по своему усмотрению, используя сахарную пудру.

До подачи на стол торт лучше выдержать на холоде.

«ОРЕХОВЫЙ»

Из 9 яиц, 2 ст. ложек воды, 1 ст. ложки сахара, 10 ст. ложек толченых орехов, 4 ложек толченых сухарей приготовить тесто и испечь в форме. Когда торт остынет, разрезать горизонтально ножом на 2 половинки.

В 0,5 стакане горячей воды растворить 0,5 стакана сахара, добавить 2—3 ст. ложки водки и пропитать этим сиропом обе половинки торта.

Верх и края смазать кремом, приготовленным из 1 банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла и 3—6 ложек какао.

«ОРЕХОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ»

Яичные белки взбить, добавить сахар, сок и цедру лимона, молотые орехи и хорошо перемешать. Массу выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Выпекать в духовом шкафу при температуре 150—200°C в течение 50 минут. Выпеченное тесто охладить, смазать шоколадным кремом, когда он остынет — ореховым и полить шоколадной глазурью. Для приготовления шоколадного крема: всыпать

в воду сахар и уварить до получения густого сиропа, положить тертый шоколад. Когда шоколад расплавится, добавить масло, ванилин, массу взбить. Для приготовления орехового крема: сахар уварить со сливками до густоты сметаны, всыпать молотые орехи и вымесить. Для приготовления глазури: уварить сахарный сироп, добавить тертый шоколад, масло, ваниль, вымесить.

Орехи (молотые) ~ 2 стакана, яйца (белки) — 9 шт., сахар — 2 стакана, лимонный сок, лимонная цедра; для шоколадного крема: масло сливочное — 1 пачка, сахар — 1 стакан, шоколад — 1 стакан, вода 1/2 стакана, ванилин; для орехового крема: сахар — 1 стакан, орехи (молотые) ~ 1 стакан, сливки — 3/4 стакана; для глазури: сахар — 3/4 стакана, вода — 2 ст. ложки, шоколад — 100 г, ваниль.

«ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Тесто: 1 стакан сахара, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану, чуть-чуть соды, муку, хорошенько все перемешать, полученное тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить 3 чайные ложки какао, в другую — 1 стакан распаренного изюма. Испечь 3 белых и 3 темных коржа, темный корж смазать сметанным кремом, сверху положить светлый корж, затем крем, опять темный и т. д. Последний корж залить горячей глазурью.

Крем: 1 стакан сметаны, 150 г сахарной пудры. Все взбить.

Глазурь: 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 чайные ложки какао, 3 столовые ложки молока. Все смешать и вскипятить.

«ПАЙ»

3 стакана пшеничной муки и 1 пачку масла порубить ножом, влить 1 стакан сметаны, смешанной с солью и замесить тесто. Разложить его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем. Поставить в духовку, слегка подрумянить. Вынуть из духовки, смазать яблочной начинкой, сверху залить ровным слоем бисквитного теста, приготовленного из 1 стакана муки, 1 стакана сахара, 1 стакана яблочного повидла и четырех яиц. Снова поставить в печь, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, обсыпать сахарной пудрой.

«ПАПОЧКЕ»

Взбить 1/3 пачки масла, 3 желтка, 1 стакан сахара, цедру 1 апельсина, 0,5 ч. ложки соды, погашенной лимонной кислотой, 2 ст. ложки густого фруктового пюре, 0,5 стакана кефира и добавить 1,5 стакана муки. Готовый охлажденный торт разрезать на 3—4 пласта и смазать заварным, на сливках, кремом. Сверху украсить тертым шоколадом, кусочками ягод, кружочками апельсина.

«ПАУТИНКА»

Безе: энергично взбить охлажденные свежие белки от 4 яиц с 1 г ванилина. В конце взбивания постепенно добавить 1 стакан сахарного песка.

Из белковой массы выпечь безе при температуре 110—120°C в течение 30—50 минут. После выпечки удалить бумагу и прослоить безе сливочным кремом, который можно смешать с равным количеством варенья, повидла или джема. Бока и весь торт сверху обмазать кремом и обсыпать орехами.

Крем сливочный: 150 г сахарного песка, размешать в 1/2 стакане воды, прокипятить. В кастрюле до полного растворения сахара снять пену, добавить 2 столовые ложки сгущенного молока. Довести смесь до кипения, затем снять с огня и охладить до комнатной температуры. Взбить 200 г размягченного масла. Во время взбивания небольшими порциями вливать охлажденный сахарный сироп. Взбивать до получения эластичной пышной массы.

«ПИЦЦА БОГОВ»

Крем: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 3 ч. ложки какао, 2 яйца, 1 стакан сахара и 0,5 стакана сметаны; растереть 0,5 стакана измельченных орехов, 2 стакана муки и 0,5 ч. ложки соды, смешать и выпекать 40 минут. Разрезать на 2 части (нижняя тоньше), верхнюю размять на крошки, нижнюю покрыть кремом и посыпать 1/3 крошек, чуть придавить рукой, покрыть кремом. Повторить 2 раза, поставить в холод.

«ПОЛЕТ»

Взбить 6 белков, лимонную кислоту на кончике ножа и 400 г сахара до увеличения массы в 3—4 раза, разделить на три части: из одной выпечь 10—12 ровных полукругов или

кружков диаметром примерно 4 см на медленном огне 30 минут (противень смазать маслом)—это верх торта. В две оставшиеся части добавить 1 стакан рубленых орехов и выпечь 2 лепешки по размеру будущего торта. Выпекать на медленном огне 40 минут. Для крема закипятить 0,5 стакана молока с 200 г сахара. Отдельно растереть 6 желтков и постепенно порциями влить горячий сироп, смесь довести до кипения, процедить, охладить, порциями влить в сбитое сливочное масло (200 г)—крем должен быть легким и однородным. Коржи склеить кремом, обмазать верх и бока, украсить ореховой крошкой и белковыми украшениями.

«ПОЛНОЧЬ»

Взбить 6 яиц со стаканом сахара, пока масса не начнет тянуться, и понемногу добавить 1 стакан муки. Приготовить вторую порцию такого же теста и добавить 1 стакан молотых, слегка обжаренных грецких орехов и 3 ч. ложки какао. Выпекать отдельно в формах, смазанных маслом и посыпанных мукой. Несколько часов выдержать торты, не вынимая из формы, разрезать каждый на 2 пласта и пропитать сиропом (0,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 0,5 стакана фруктового сиропа, 2 ст. ложки рома). Для крема: взбить 350 г масла, 300 г сахарной пудры. Половину крема отделить и добавить в него 1 ст. ложку густо сваренного какао. Отдельно приготовить молочный крем: 3 ст. ложки муки развести в 2 стаканах молока, 2 желтка взбить с 0,5 стакана сахара, развести 1 стакан молока, все смешать и варить на слабом огне до полного загустения. Остудить, смешать со сливочным кремом и добавить 2 ст. ложки рома или коньяка. Сложить торт, чередуя по очереди смазанные кремом темные и светлые пласты. Верх торта покрыть глазурью, бока смазать кремом. Для глазури: взбить 2 белка и 1 стакан сахарной пудры, загустевший белок выложить на торт, быстро разгладить ножом. Шоколадным кремом (с помощью кондитерского шприца) нарисовать циферблат часов и стрелки, украсить.

«ПОПРОБУИ»

250 г муки, 80 г сахара, 100 г масла или маргарина, 0,5 кг яблок, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 ст. ложка картофельной муки.

Из муки, сахара, масла, желтков замесить тесто и на час поставить в холодильник. Затем раскатать его и выложить в форму для торта, оставив края высотой 1—2 см.

Белки взбить в крепкую пену, постепенно всыпать сахар и муку, яблоки, нарезанные небольшими кусочками и выложить в форму с тестом. Выпекать 40 минут при умеренной температуре.

«ПРАГА»

Приготовить тесто из 50 г масла, 3/4 стакана сахара, 1 ст. ложки какао, 7 яиц, 1 стакан муки. Выпекать при температуре 190—210°C, охладить, разрезать на 3 пласта, 5 ст. ложек сгущенного молока, 2 ч. ложки какао, 3 желтка, 1/4 стакана воды нагревать до консистенции густой сметаны. Масло размять, взбить и соединить с кремом: смазанный кремом торт поставить на несколько часов в холодильник, а потом заглазировать помадкой. Для помадки: 1 стакан сахара и 1 ч. ложку какао залить 8 ст. ложками горячей воды, варить на сильном огне, не помешивая. При закипании снять пену и несколько минут проварить плотно закрыв крышкой, до пробы на шарик. Когда начнет остывать, взбить и покрыть верх и бока торта.

«ПРАЗДНИЧНЫЙ»

4 яичных желтка растереть с 0,5 стакана сахара добела, смешать с 200 г сливочного масла, 2—2,5 стаканами муки. Замесить тесто мягкое, разделить на 3 части. Затем 4 белка взбить в густую пену с 0,5 стакана мелко истолченных орехов и цедрой 1 лимона. Начинку разделить на 6 частей и смазать ею оба коржа. Третий корж смазать шоколадным кремом.

Крем: 500 г масла, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки молока, 0,5 плитки шоколада варить на медленном огне, помешивая, пока масса не загустеет.

«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Взбить 5 яиц, 1 стакан сахара, добавить цедру, 0,5 лимона, 0,5 стакана тертого шоколада, 1 стакан молотых орехов, 1 стакан тертых белых сухарей. Глубокую форму смазать маслом и посыпать сухарями. Выпекать 50 минут при 200°C. Использовать любой крем, украсить по вкусу.

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Тесто: 130 г масла, 1 стакан сахара протереть, по одному яйцу взбить (3 шт.), 1 ч. ложка соды гасится уксусом.

Эту массу, перемешивая с 1 стаканом муки, разделить на две части. В одну добавить 3 ложки какао: коржи, раскатав выпекать 35 минут в сковороде и разрезать вдоль.

Крем: 300 г масла, 1,5 стакана сахара растереть, сварить манную кашу (2 ст. молока, 3 ст. ложки манной крупы), охладить, протереть на мелкой терке 1—1,5 лимона, взбить все вместе; коржи намазывать слоем 2 см.

Шоколад: 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара протереть и выдержать 20 минут.

«РАДОСТЬ»

1 пачку сливочного маргарина порубить ножом вместе с двумя стаканами пшеничной муки. Прибавить 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку сока лимона, все хорошо вымесить. Тесто разделить на 5—6 равных частей и положить на 20 минут в морозилку. Приготовить крем: 200 г сливочного масла растереть с 1 банкой сгущенного молока до густоты сметаны, прибавить 2 ст. ложки мелко порубленных грецких орехов и хорошо размешать. Каждую часть теста раскатать по величине сковороды и выпекать в духовом шкафу 5—7 минут. Охлажденные лепешки промазать кремом и сложить одна на другую. Края лепешек обрезать ножом, обрезки растереть в крошку и обсыпать торт сверху, с боков.

«РОЗА»

3 яичных белка взбить в крепкую пену и, помешивая, добавить к ней 150 г сахарной пудры, 1 ч. ложку уксуса. Затем поставить на пар и взбить до получения пены крепкой консистенции.

Форму для выпечки тортов смазать воском и выпечь в ней три круглых пласта.

Из 3 яичных желтков, 150 г сахара, 100 г шоколада, 50 г черного кофе и 1 ч. ложки муки приготовить крем. Хорошо его вымешать в глубокой посуде и вскипятить. Вскипевшую массу снять с огня, добавить сливочное масло (250 г) и вымешивать до тех пор, пока масло растает. Остывшую массу вымешивать до получения густого крема.

Круглые пласты прослоить шоколадным кремом и весь торт также покрыть кремом.

Взбитыми в пену сливками с сахаром украсить поверхность торта при помощи кондитерского мешочка.

«РУСЛАН»

500 г сметаны, 500 г сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 5 ст. ложек муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану и размешать. Разделить на 2 части, одну оставить для крема (поставить на холод), в другую всыпать муку и 0,5 ч. ложки соды, погасив уксусом; сковородку смазать маслом и выпечь 4 коржа: один из них подрумянить для крошки. Остывшие коржи смазать кремом из холодильника и покрыть крошкой. Поставить в холодильник на 10 часов.

«С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Хорошо растереть 70 г сливочного масла и 180 г сахара, добавить 8 яичных желтков, 40 г мягкого шоколада, пену из яичных белков, 500 г муки и все хорошо вымешать.

Форму для выпечки теста смазать маслом, посыпать мукой и наполнить массой. Выпекать изделие при средней температуре.

Выпеченный пласт разрезать по горизонтали на 2 части и обильно переслоить абрикосовым повидлом. Сверху торт смазать тонким слоем того же абрикосового повидла и заглазирова́ть шоколадом.

«С БИСКВИТАМИ»

Желтки взбить с сахаром на водяной бане. Когда образуется пышная масса, снять кастрюлю с огня и, продолжая взбивать, охладить. Сливочное масло растереть до образования пены, постепенно вливая взбитые желтки, апельсиновый и лимонный соки, добавить цедру лимона или апельсина, ванилин и хорошо вымешать. Форму для выпечки торта выстлать влажной бумагой. На бумагу выложить третью часть подготовленной массы, на нее — слой бисквитного печенья. Потом одну треть массы, а сверху — печенье. Торт охладить, выложить из формы, смазать массой и посыпать бисквитной крошкой. Можно украсить фруктами из апельсинового варенья.

В приготовлении торта используется: печенье бисквитное — 500 г, сахар — 400 г, масло сливочное — 350 г, лимон — 1 шт., апельсин — 1 шт., яйца (желтки) — 8 шт., ванилин.

«С ВАРЕНЬЕМ»

Тесто приготовить также как и в торт «со взбитой сметаной». Выпечь. На поверхность торта нанести в виде решетки взбитые с сахаром яичные белки. Оформить ягодами из клубничного, вишневого или абрикосового варенья. Поставить торт в духовой шкаф и дать белкам подрумяниться.

Составные части: мука пшеничная — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана, маргарин сливочный — 1 пачка, яйца (желтки) — 1 шт., какао-порошок — 1/4 стакана, яйца (белки) — 3 шт., сахар (для белка) — 3/4 стакана, ванильный сахар, варенье.

1 вариант

700 г вишни без косточек положить в замороженную форму из сдобного теста (1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/3 ч. ложки соли, 1 яичный желток, 125 г сливочного масла, разогретого до консистенции густой сметаны, 1 ст. ложка холодной воды). Посыпать 0,5 стакана сахарного песка, смоченного 1 чайной ложкой лимонного сока и 1/8 ч. ложки миндального масла.

Поставить торт в предварительно хорошо нагретую (до 200°C) духовку на 30 минут или держать там до тех пор, пока вишня не станет мягкой, а тесто светло-коричневым, охладить.

Черносмородиновый джем или конфитюр и воду вылить в сотейник и растопить. Смазать вишню несколько раз растопленным черносмородиновым джемом или конфитюром. Охладить. По желанию можно украсить взбитыми сливками.

2 вариант

150 г сливочного масла взбить со 100 г сахара; 5 яиц взбить со 100 г сахара. Нарубить 100 г орехов и все перемешать. Добавить мелко изрубленную цедру одного лимона, чайную ложку корицы, 200 г муки, 250 г вишни (из варенья) и опять хорошо перемешать. Выпекать 25—30 минут.

«С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ»

Из 210 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахара, 1 яйца приготовить песочное тесто и раскатать из него 2 пласта.

В формы для выпечки тортов, смазать их предварительно маслом и посыпать мукой, уложить тесто так, чтобы получились бортики высотой 2 см и выпекать. На выпеченное тесто выложить очищенную, тщательно промытую красную смородину и посыпать ее сахаром (375 г смородины и 200 г сахара). Еще 375 г красной смородины протереть через сито и сварить с 200 г сахара. Полученное желе ложкой выложить на красную смородину. Сверху посыпать сахарной пудрой.

«С НОВЫМ ГОДОМ»

Тесто: смешать 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, полбанки сгущенного молока, 1 чайную ложку соды, 2 стакана муки. Тесто выложить на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь 20 минут. Остывший корж разрезать пополам и смазать кремом.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Глазурь: 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки молока греть до растворения сахара. После этого положить 1 ст. ложку сливочного масла и залить торт. Сверху украсить большой снежинкой из крема, которым делают прослойки.

«С ОБСАХАРЕННЫМИ ЯБЛОКАМИ»

Для приготовления теста: 1 стакан просеянной пшеничной муки, 1/8 ч. ложки соли, 1/4 стакана сахарного песка, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки холодной воды; для приготовления начинки: 6 ст. ложек сливочного масла, 1/2 ст. сахарной пудры, 3 стакана очищенных и нарезанных мелкими кусочками яблок.

Муку, соль и сахар высыпать на доску, положить сверху сливочное масло, изрубить ножом. Влить холодную воду и месить до тех пор, пока тесто не будет скатываться в один комок. Поставить в холодильник на 1 час.

Форму с высокими краями смазать изнутри 2 чайными ложками сливочного масла и посыпать 3 чайными ложками сахарной пудры. Положить яблоки в несколько слоев, смазать их оставшимся сливочным маслом и посыпать 3 чайными ложками сахарной пудры.

Раскатать тесто и покрыть им яблоки. Поставить форму в предварительно хорошо нагретую (до 190°C) духовку на 30 минут. Вынуть и дать постоять 5 минут. Осторожно

перевернуть форму с тортом на блюдо так, чтобы тесто было снизу, а яблоки сверху. Посыпать яблоки сахарной пудрой, охладить.

«С ОРЕХАМИ»

200 г сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 0,5 стакана муки, 0,5 банки сгущенного молока, какао, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом. Все размешать и печь в духовке 50 минут на слабом огне.

Крем: 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, какао. Все размешать, добавить орехов; остывшую лепешку разрезать пополам, смазать кремом и 1 день держать в холодильнике.

«С ТВОРОГОМ»

Растереть в пену 50 г масла, добавить 100 г сметаны, 2 желтка и 2,5 стакана муки, замесить тесто. Тонким слоем выложить дно формы, а колбаской в палец толщиной выложить бортик. 1 кг творога протереть, смешать с 4 желтками, 150 г сахара, цедрой 1 лимона, ровным слоем выложить на посыпанное тертыми белыми сухарями тесто, сверху смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке 40—50 минут.

«С ЧОРНОСЛИВОМ»

Смешать 4 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 стакана меда, 2 стакана муки, 1 ч. ложку соды с лимонной кислотой. Выдержать смесь сутки в холодильнике. Выпекать на противне, разложив пластом, на небольшом огне. Взбить 1,5 стакана сметаны с 1 стаканом сахара, смешать с 2 стаканами нарезанного кусочками распаренного чернослива, покрыть пласт и посыпать орехами, тертым шоколадом.

«С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ»

Тесто: 1 пачка маргарина, 1 стакан сахара, 2—3 яйца, соль, 1/2 чайной ложки соды с уксусом. Добавить столько муки, чтобы получилось крутое тесто. Разделить на 7 частей

и испечь лепешки, смазать их шоколадным кремом и положить друг на друга.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 2 чайные ложки какао. Все хорошо размешать.

«С ЯГОДАМИ»

1 банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 стакана муки растереть; 3 желтка с 1 стаканом сахара взбить, добавить майонез, сметану. Все размешать, всыпать соду и соединить с полученной массой. Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто; испечь торт в духовке при средней температуре до золотистого цвета. Вынуть из духовки, сверху положить ягоды из варенья, залить взбитыми с 1 стаканом сахара белками. Чтобы белки легче взбивались, их предварительно охлаждают. Допечь все на слабом огне. Когда появится золотистая корочка и они хорошо подсохнут, торт вынуть и нарезать на сковороде на порции.

«СЕВЕРНЫЙ»

К 1 банке сгущенного молока добавить 2 яйца, 1/3 ч. ложки соды, соли и все тщательно перемешать, всыпая постепенно стакан крахмала, затем перелить смесь в такую сковороду, чтобы она заполнила ее не более чем на 1/3 и выпекать в духовке.

«СКАЗКА»

Тесто: 300 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка уксуса с водой, тесто как на оладьи. Разделить на три части, в первую положить измельченные орехи, во вторую — изюм, в третью — мак.

Крем: 0,5 банки сгущенного молока, 300 г сливочного масла. Каждый корж смазать кремом и обсыпать верх и края крошкой и шоколадом.

«СКОРЫЙ ПИРОГ»

Тесто: 1 банка сгущенного молока, 2—3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана крахмала.

Тесто размешать до однородной массы, положить в форму, сбрызнуть водой и выпекать в духовке 30 минут.

«СЛАВЯНКА»

6 яиц взбить вместе со 150 г сахара до густой консистенции, добавить 150 г муки, 30 г крахмала, замесить тесто, разделить на три порции и размазать пласты на листах бумаги (по форме круга или квадрата). Печь при температуре 200°С не больше 10 минут до розоватого цвета. Остудить, обрезать по кругу или квадрату. Обрезки протереть через сито с халвой (20 г) они пойдут на обсыпку торта.

Приготовить крем: В 170 г сгущенного молока добавить 70 г воды, довести до кипения и тонкой струйкой ввести хорошо размешанные желтки (3 штуки), помешать, на водяной бане уварить до густой манной каши. Охладить и взбить вместе со сливочным маслом (280 г). Затем ввести протертую через сито халву (60 г), добавить ванилин. Торт намазать кремом и обсыпать крошкой, сахарной пудрой, украсить орехами, консервированными фруктами, с помощью трафарета сделать нужную надпись.

Влить в миску стакан сметаны, всыпать стакан сахара, добавить 30 г размягченного масла. Перемешать и добавить 3 стакана муки, 1 ч. ложку гашеной соды, замесить не очень крутое тесто, разделить на 4 или 6 частей, из каждой части раскатать круг по форме сковороды, на которой выпекать. Коржи обмазать кремом, обсыпать крошкой и поставить в холодильник.

Крем: 250 г масла, стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 1 яйцо, 2 раза по 3 ст. ложки холодного кипяченого молока.

2 яичных желтка растереть с сахаром, размягченным маргарином, добавить растительное масло, гашеную соду, всыпать муку, замесить туговатое тесто, раскатать на коржи.

Тесто: 200 г маргарина, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 3/4 стакана сметаны; 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки уксуса.

Крем: 2 яичных желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, ванилин.

«СЛОЙКА»

Из 1 яйца, топленого масла и муки сделать крутое тесто, через час раскатать тонкие коржи, положить на смазанный лист, покрыть орехами с сахаром и закрыть слоем теста. И так несколько раз. Затем разрезать на ромбы 10х4 см, смазать желтком, а сверху посыпать орехами. Выпечь в духовке при 200°С в течение 40 минут. За 15 минут до приготовления покрыть сиропом или медом.

Тесто: 240 г муки, 60 г топленого масла, 80 г молока, 1 яйцо, 8 г дрожжей, 200 г орехов, 200 г сахара, 20 г меда, ванилин.

«СМОРОДИНКА»

Перемешать 1 стакан кефира, 1 стакан варенья из смородины, 1 стакан сахара, 1 ч. ложку соды и выдержать 20 минут. Добавить 2 яйца и 2,5 стакана муки. Испечь 3 коржа и смазать кремом: 1 стакан сметаны взбить с 1 стаканом сахара. Украсить целыми ягодами свежей смородины.

«СМЕТАННЫЙ»

1 вариант

Тесто: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, погашенной в уксусе на кончике ножа соль, 2 стакана муки.

Замесить тесто (оно не должно быть жидким) и выпечь на сковороде в духовке 3—4 коржа. Каждый корж промазать кремом и уложить друг на друга. Сверху торт украсить вареньем и измельченными орехами.

Крем: 500 г сметаны и сахарный песок размешать до образования однородной массы (количество сахара по вкусу хозяйки).

2 вариант

Тесто: 200 г маргарина, 0,5 стакана меда, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, сода на кончике ножа.

Все растереть, добавить муку, чтобы тесто было густым, поставить его на холод. Разделить на три части и раскатав, выпекать на кальке до светло-золотистого цвета.

Крем: 700 г сметаны (20% сметана не взбивается) взбить с 1 стаканом сахара.

Покрывать кремом выпеченные коржи. Сверху покрыть жареными орехами. Через 5—6 часов торт готов.

«СМЕТАННЫЙ С ОРЕХАМИ»

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, растопленный маргарин, погашенную уксусом питьевую соду, просеять муку и ванильный сахар. Замесить мягкое тесто. Разделить его на шесть равных частей и на 20—30 минут поставить в холодильник. Разделать коржи и выпечь на сковороде, при температуре 220—250°C. Охлажденные коржи промазать кремом.

Для приготовления крема: сметану взбить с сахаром, добавить орехи или варенье. Коржи соединить. Верхний оформить крошкой из печенья и посыпать сахарной пудрой. Для теста: мука пшеничная — 3 стакана, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, сметана — 1 стакан, маргарин — 1 пачка, сода, уксус; для крема: сахар — 1 стакан, сметана — 2 стакана, орехи — 200 г или варенье — 300 г.

«СНЕЖНОЕ ПОЛУШАРИЕ»

2 желтка, 2 яйца, 1/2 стакана сахара хорошо растереть, добавить 0,5 литра молока. Поставить смесь на огонь и продолжать взбивать пока она не закипит. Снять с огня, размешать с 60 г шоколада разведенным в 3-х ложках воды. Добавить ванилин и 1 ст. ложку желатина, предварительно замоченного в холодной воде, отжатого и растворенного в шести столовых ложках воды. Разломать на мелкие кусочки 300 г печенья, сбрызнуть их двумя ложками ликера или рома, залить теплым кремом. Размешать полученную массу и выложить ее в посуду с круглым дном, ополоснув предварительно холодной водой. Выдержать ее несколько часов в холодильнике.

Сварить густой сироп из одного стакана сахара, 1/2 стакана воды. Взбить в крепкую пену белки из 3-х яиц и влить в нее тонкой струйкой сироп, не переставая взбивать. Выложить торт на подставку, нанести на поверхность остывший белковый крем, посыпать тертым шоколадом и украсить разноцветными конфетами.

«СО ВЗБИТОЙ СМЕТАНОЙ»

Сливочный маргарин нарезать небольшими кусочками, добавить сахар, просеянную пшеничную муку, какао-порошок, ванильный сахар и соль. Порубить ножом, добавить взбитые яичные желтки и быстро замесить тесто. Дать полежать 20 минут. Затем выпечь корж. Для приготовления крема: просеянную пшеничную муку поджарить без жира до светло-желтого цвета, охладить. Смешать с яичными желтками.

В смесь, помешивая, влить тонкой струйкой доведенное до кипения подслащенное молоко. Не переставая помешивать, нагревать 5—6 минут до загустения. Всыпать ванильный сахар и натертый шоколад. Хорошо перемешать. Крем положить на середину испеченного коржа, края оформить сметаной, взбитой с сахаром.

Составные части торта: мука пшеничная — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана, маргарин сливочный — 1/2 пачки, яйца (желтки) — 1 шт., какао-порошок — 2 ст. ложки, ванильный сахар; для крема: молоко — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана, мука пшеничная — 1 ст. ложка, шоколад — 1/2 стакана, яйца (желтки) — 2 шт., сметана, сахар.

«СО СЛИВКАМИ»

Сахар взбить с желтками в крепкую пену, всыпать ванилин, все размешать и постепенно добавлять муку. Тесто уложить в форму и обсыпать крошкой, печь 20—25 минут при 200—220°C. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.

Для 1 кг торта: 200 г муки, 200 г сахара, 500 г густых сливок, 6 яиц, 500 г сухарей, варенье по вкусу, 25 г сливочного масла для смазывания, сахарная пудра для обсыпки.

«СТАСЯ»

Выпечь хлебный бисквит из 1/2 стакана муки, 1 ст. ложки сухарей ржаных, 1/2 стакана сахара, 4-х яиц, 2 ст. ложек сливочного масла, апельсинового джема — 1/2 ч. ложки, 1/2 ч. ложки какао-порошка, 7 ст. ложек миндаля, корицы и гвоздики: яйца смешать с сахаром, подогреть до температуры 40°C и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. Пшеничную муку смешать с молотыми сухарями и просеять. Во взбитую яичную массу всыпать миндаль, муку, гвоздику, корицу и перемешать.

Добавить растопленное сливочное масло, апельсиновый джем, перемешать, выложить в 2 формы и выпечь.

Приготовить масляный бисквит: 4 яйца смешать с 1/2 стакана сахара и взбить, перемешать с 1 стаканом муки, 1 ч. ложкой крахмала, двумя ст. ложками сливочного масла, смешанным с апельсиновым джемом. Выпекать при температуре 160—180°C. Охлажденные бисквиты разрезать пополам по горизонтали, слегка пропитать сиропом, промазать кремом и, чередуя хлебный бисквит с масляным, украсить торт по вкусу.

«СТЕПКА-РАСТРЕПКА»

400 г маргарина из холодильника нарубить с 3,5 стаканами муки, добавить 1 стакан воды, замесить тесто и разделить на 6 частей. Положить в холодильник на 2 часа. Затем раскатать коржи и выпекать.

Крем: 200 г масла растереть добела с 0,5 банки сгущенки, смазать 5 коржей, 6-й корж посыпать орехами, смешанными с кремом.

«СТЕФАНИЯ»

130 г сахара, яйцо и 6 яичных желтков взбить в пену, добавить к ним 130 г очищенного молотого миндаля, 2 ст. ложки панировочных сухарей и крепкую пену из 6 яичных белков. Из массы выпечь 3 одинаковых коржа, переслоить их начинкой и заглазировать шоколадом.

Способ приготовления начинки: 2 яйца, 2 ст. ложки сахара с ванилином, взбить на слабом огне в густую массу и смешать ее с 120 г сливочного масла, растопленным на пару шоколадом (100 г).

«СУФЛЕ»

Взбить 6 белков, постепенно добавив 1 стакан сахара и 300 г густого джема, кусочки шоколада и орехов. Не прекращая взбивать в готовую смесь влить 25 г растворенного желатина. Сразу выложить в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную маком. Украсить по вкусу. Выдержать на холоде до полного застывания.

«СУФЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ»

Отжать из клюквы (1 стакан) сок и поставить на холод. В мезгу добавить 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара

и проварить на слабом огне 10 минут. Желтки (3 шт.) растереть с 0,5 стакана сахара, развести охлажденным и процеженным клюквенным отваром, проварить на паровой бане 5 минут, влить предварительно замоченный и растворенный желатин (1,5 ст. ложки) остудить. 1 стакан густой сметаны взбить с 0,5 стакана сахара, осторожно все соединить и выложить в разъемную форму для торта, смазанную маслом и обсыпанную маком, бисквитной крошкой, тертым шоколадом. Поставить на холод до полного застывания. Украсить по вкусу.

На блюдо положить кусочки бисквита толщиной 1—1,5 см, сверху слой мороженого пломбира, затем консервированные фрукты, их также накрыть мороженым. Все покрыть бисквитом, сверху покрыть белками, взбитыми с сахарной пудрой.

Торт поставить в сильно разогретую духовку и печь 2 минуты до темно-золотистого цвета. Перед подачей уложить вокруг торта кусочки сахара, смоченные в коньяке, и поджечь в темноте.

Взбить 150 г масла, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, добавить 250 г муки. Выпекать в смазанной маслом форме на среднем огне. Взбить 3 белка и 150 г сахарной пудры. Каждый пласт смазать густым джемом, смазать кремом, посыпать крупными кусками орехов. Несколько минут подсушить в духовке на медленном огне.

«ТВОРОЖНЫЙ»

Приготовить бисквитное тесто, выложить его в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой и выпекать при средней температуре. Остывший бисквит разрезать на 3 пласта, начинить, сверху покрыть той же начинкой и поставить в холодное место. Приготовление начинки: протертый через дуршлаг свежий творог, 4 яичных желтка, сливочное масло, сахарную пудру с ванилином вымешать до получения пенообразной массы. Продукты для теста: бисквитное тесто из 5 яиц. Для начинки: 250 г свежего протертого творога, 250 г сахарной пудры с ванилином, 150 г сливочного масла, 4 яичных желтка.

«ТВОРОЖНЫЙ В ЖЕЛЕ»

Замочить желатин в холодном кипяченом молоке на 2 часа. Нагреть до полного растворения желатина, процедить, охладить. Желтки, мягкое масло, сахар взбить, постепенно добавляя творог. Когда масса станет однородной, ввести молоко с желатином. Выложить в форму, охладить. Через 2—3 часа залить в форму фруктовое желе, приготовленное из концентрата желе. Охладить перед подачей вынуть из формы.

Состав торта: творог — 2 пачки, масло сливочное — 1 пачка, яйца (желтки) — 4 шт., сахар — 1 стакан, молоко — 1,5 стакана, желатин — 2 ст. ложки, желе фруктовое — 1 пачка.

«ТЕЩА»

Из 200 г сливочного масла, 300 г муки, 2 яичных желтков, 50 г сахара, соли и молока, вымесить тесто средней консистенции, разделить его на 2 части и поставить в холодное место на 1 час.

Подготовить форму для выпечки тортов (смазать маслом и посыпать мукой), уложить в нее половину теста, намазать начинкой из 250 г сахара с ванилином, 8 яичных желтков, 200 г молотого ядра грецкого ореха, пены из 10 яичных белков и 2 ст. ложек панировочных сухарей, накрыть 2-й частью теста, поверхность смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать торт в горячей духовке.

«ТРУХЛЯВЫЙ ПЕНЬ»

Тесто: растопить 2 столовые ложки меда, добавить 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, все хорошо размешать, поставить на огонь и довести до кипения. В остывшую массу добавить 1 столовую ложку соды, погашенной в уксусе и 3 стакана муки. Размешать до получения однородной массы.

Тесто разделить на 8 частей и поставить на 30 минут в холодильник. Затем раскатать коржи толщиной 1,5 см и выпекать в духовке на противне в течение 7—10 минут. Коржи промазать кремом и уложить один на другой.

Крем: 500 г сметаны смешать с 3—4 столовыми ложками сахарного песка.

«ТЫКВОЧКА»

350 г муки, 150 г масла, 1 ч. ложка сахара, соль на кончике ножа; выложить горкой и рубить ножом до получения

маслянистой крошки, замесить тесто и выдержать на холоде 1 час. 800 г очищенной тыквы нарезать дольками, запекать в духовке на слабом огне до мягкости 50 минут. Протереть сквозь сито, добавить 50 г сахара, 2 желтка, 4 ст. ложки молока, 100 г распаренного изюма, цедру 1 лимона, 0,5 ч. ложки корицы, 1 ст. ложку коньяка. Взбитые белки смешать с тыквенной массой. Тесто раскатать и выложить в форму для торта, смазанную маслом, края теста поднять повыше, выложить начинку. Торт поставить в разогретую духовку и запекать 10 минут при температуре 240°C, уменьшить огонь до 180° и печь около 30 минут.

«УДИВЛЕНИЕ»

Взбить белки с сахаром, добавить орехи, муку и все смешать. Выпекать лепешки, смазать кремом, залить глазурью, приготовленной из шоколада и растопленного сливочного масла, украсить элементами из сахарной массы.

Крем: яичные белки растереть с сахаром, влить тонкой струей горячее молоко, непрерывно помешивая, охладить до 20°. Влить размягченное сливочное масло и коньяк, какао, яичные белки (17 белков), 2 стакана сахара, 300 г пудры, 85 г муки, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 0,5 стакана молока, 20 г какао, 200 г шоколада, 20 г коньяка, жира, 1 стакан орехов).

«УЛЫБКА НЕГРА»

1 стакан молока, 2 яйца, 1 стакан молотой черемухи (смородины), 1 стакан муки, 0,5 ч. ложки соды, 1 стакан сахара. Замесить тесто, положить в форму, сбрызнутую водой и выпекать в духовке до готовности.

«ФАНТАЗИЯ»

Тесто: 2—3 стакана кефира (можно старого), 2—3 стакана сахарного песка, 2—3 стакана муки, 3 столовые ложки какао, 1,5 ч. ложки соды, погашенной в уксусе. Все хорошо перемешать и поставить в духовку на 30—40 минут. Готовую лепешку разрезать пополам, смазать любым кремом, вареньем или сгущенным молоком.

«ФАСОЛЕВЫЙ»

250 г фасоли залить водой, через 24 часа отварить и протереть через дуршлаг. 2 яйца взбить в пену, добавить 140 г сахара, 1 ст. ложку рома, тертую лимонную цедру, 20 г какао, 30 г молотого ядра грецкого ореха, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 0,5 пачки порошка для печенья, добавить все к фасолевому пюре. Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить подготовленной массой. Выпекать изделие при средней температуре. Остывший торт начинить абрикосовым повидлом или джемом и заглазировать шоколадом.

«ФРУКТОВЫЙ»

Взбить 5 белков и 0,5 стакана сахара, отдельно взбить 5 желтков и 0,5 стакана сахара, соединить, добавить 250 г рубленых орехов, 1 стакан изюма, 1 измельченный вместе с цедрой лимон и 1 стакан муки. Выпекать на маленьком огне как безе. Остывший торт разделить на пласты, для начинки использовать кислый, густой джем или конфитюр.

«ФРУКТОВЫЙ С КРЕМОМ»

3 ст. ложки крахмала, 1/4 стакана сахара и 1/8 ч. ложки соли смешать в кастрюле, влить размешивая 1 ст. 10% сливок и 1 ст. горячего молока. Поставить на слабый огонь и варить, размешивая, до загустения. Затем поставить на 10 минут на горячую водяную баню.

3 яичные желтка растереть в отдельной миске, влить, непрерывно размешивая, немного горячей смеси из кастрюли и затем все вылить обратно в кастрюлю. Кастрюлю поставить на водяную баню на 2 мин. и размешивать. Положить 1 чайную ложку ванильного сахара, размешать и остудить. Взбить 0,5 стакана 30% сливок и вылить в кастрюлю.

1 стакан сахара, 1 ч. ложку лимонного сока и воду кипятить в сотейнике 5 мин. Положить 3 стакана различных фруктов: вишни без косточек, нарезанные абрикосы, персики, яблоки и т. д.

Вишня, персики, яблоки должны вариться в сиропе 10 минут. Абрикосы, сливы — 5 минут.

Фрукты вынуть из сиропа шумовкой и остудить. Сироп варить до тех пор, пока не загустеет.

В выпеченную из сдобного теста форму уложить сверху сваренные фрукты, залить их сиропом, кремом и охладить.

«ЧАК — ЧАК»

Сырые яйца смешать с сахаром, солью и развести молоком. Всыпать пшеничную муку и замесить мягкое тесто. Разделить на куски по 100 г, раскатать их жгутиками толщиной 1 см, которые нарезать на шарики величиной с кедровый орех и, помешивая, обжарить во фритюре (в большом количестве кипящего топленого масла). Готовые шарики положить в широкую посуду. Вскипятить мед с сахаром. Готовность меда определить так: на деревянную палочку взять немного меда. Если после остывания он становится ломким, кипячение прекратить. Готовым медом залить шарики и хорошо перемешать. Шарики переложить на поднос и руками, намоченными холодной водой, придать изделию любую форму (конуса, пирамиды и т. д.). В приготовлении торта используются: мука пшеничная — 3 стакана, яйца — 5 шт., молоко — 2,5 стакана, сахар — 1,5 ч. ложки, масло (топленое) — 1 пачка, мед — 1,5 стакана, сахар (для меда) — 4 ст. ложки, соль.

«ЧАСЫ» (новогодний торт)

1 вариант

Испечь обычный кекс, а сверху белым сливочным кремом нарисовать циферблат, стрелки, украсить орехами, шоколадом.

2 вариант

Тесто разделить на 2 части. Одну испечь в обычной форме, а вторую — в высокой. Высокий корж разрезать пополам, нарисовать кремом циферблат, украсить орехами, шоколадом, срезанную верхушку торта обернуть фольгой, проткнуть дырочки и укрепить в них свечи.

«ЧЕБУРАШКА»

Растереть 2 желтка, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, добавить 3 стакана муки, соду на кончике ножа. Смазать маслом разогретую форму, выложить половину смеси, сверху положить любое варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки и закрыть оставшейся смесью, разровнять и поставить в духовку. Оставшиеся 2 белка взбить в крепкую пену, добавляя постепенно 3—5 ч. ложечек сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положить взбитые белки — решеточкой, звездами или шариками и на медленном огне дать им подсохнуть и подрумяниться.

«ЧЕРЕМУХОВЫЙ»

Взять по 1 стакану муки, сахара, сметаны, молотой черемухи, 5 яиц, немного соли и соды, все перемешать, разделить на 2 части, каждую из которых выпекать на смазанном жиром противне в течение получаса, остудить, прослоив взбитой с сахаром сметаной (1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара).

«ЧЕРЕШНЕВЫЙ»

Сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ним измельченные сухари, тертую лимонную цедру, корицу, крепко взбитую пену из яичных белков и ягоды без косточек (сок отжать). Массу хорошо вымешать. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом. Выпекать при средней температуре и уже готовый посыпать сахарной пудрой. Продукты для приготовления: 200 г сахара, 8 яиц, 120 г сухарей, немного молотой корицы, тертая цедра с 1 лимона, 1000 г черешни или вишни (можно смешать наполовину).

«ШАЛАШ»

150 г размягченного масла, 0,5 стакана сахара и 1 пачку творога перемешать. Печенье (2 пачки), макая в теплое молоко, разложить на чистой бумаге. Смазать массой и положить другой слой. Затем остальную массу выложить, завернуть в бумагу, свернуть, чтобы получилась форма шалаша.

Крем: шоколадной глазурью смазать «Шалаш», поставить на холод.

«ШОКОЛАДНЫЙ»

4 желтка растереть с 0,5 стакана сахара, смешать с 200 г сливочного масла, всыпать 2—2,5 стакана муки, замесить тесто, разделить на 2 части и испечь. 4 белка взбить с 0,5 стакана сахара, смешать со стаканом орехов. Начинку разделить на 2 части и смазать бока и коржи. Третий корж покрыть шоколадным кремом.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 2 ч. ложки какао.

«ШУТКА»

1 банку сгущенного молока варить 1 час. 500 г зефира разрезать пополам. Пачку печенья натереть на терке. Смешать с теплым молоком, маслом и орехами. Посыпать печеньем, положить шар зефира, выложить массу с молоком, маслом, печеньем и орехи разровнять, снова положить зефир, прижать. Сверху посыпать орехами и печеньем, поставить в холодильник.

«ЭЛЛА»

10 яичных желтков вымешать добела с 10 ст. ложками сахара, добавить тертую цедру с 0,5 лимона, 12 ст. ложек молотого ядра грецкого ореха, крепкую пену из взбитых белков и 4 ст. ложки муки. Хорошо вымешать, затем наполнить массой смазанную сливочным маслом посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать в духовке при умеренной температуре до готовности.

Крем: размешать в 200 г молока 1 ст. ложку какао-порошка, 100 г сахара, 150 г молотого ядра грецкого ореха и 2 яичные желтка. Хорошо все это вымешать. Выпеченный корж разрезать по горизонтали на 2—3 части, намазать кремом. Соединить коржи. Верх тоже намазать кремом и украсить по вкусу.

«ЭММА»

6 яичных желтков вымешать до получения пенообразной массы с 150 г ванильной сахарной пудры, добавить к ней 100 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г тертого шоколада, 1 ст. ложку муки и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпекать в духовке в смазанной сливочным маслом, посыпанной мукой форме для выпечки тортов.

Смешать 6 столовых ложек ванильного сахара, 150 г молотого ядра грецкого ореха залить 100 г горячего молока и охладить. Тем временем 150 г сливочного масла и 100 г сахара вымешать до пенообразного состояния и добавить к холодной ореховой массе. Выпеченный корж разрезать по горизонтали на 2—3 части, намазать кремом, соединить, сверху намазать кремом.

«ЭФФЕКТНЫЙ»

Яйца взбить с сахаром. Когда масса увеличится вдвое, постепенно добавлять муку. Полученное тесто вылить в форму,

дно которой застелено бумагой и выпекать 40—45 минут. Выпеченное тесто разделить на два пласта, смазать кремом, сложить. Верхний слой торта посыпать сахарной пудрой, а на края положить кусочки сухаря, пропитанные коньяком или спиртом. При подаче поджечь кусочки сахара. Для приготовления крема: желтки отделить от белков, растереть с сахаром, затем всыпать муку, перемешать. Не переставая растирать, влить небольшими порциями молоко, всю массу проварить до густоты сметаны, добавить ванильный сахар и взбить крем до пышности. Для теста и крема: мука — 1 стакан, яйца — 10 шт., сахар — 1 стакан, молоко — 2 стакана, яйца (желтки) — 4 шт., мука — 2 ст. ложки, ванильный сахар:

«ЮБИЛЕЙНЫЙ»

Желтки растереть с 1 стаканом сахара и размягченным сливочным маслом, солью, добавить погашенную в уксусе соду. Всыпать просеянную муку и замесить лепешки. Выпекать при 180—200°C. Остывшие лепешки смазать кремом, посыпать крошкой, орехами.

Крем: яичные желтки взбить с 0,5 стаканом сахара и варенья (клюква, смородина).

Тесто: 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 0,5 ложки соды, соль, 0,5 ч. ложки уксуса, 300 г варенья, 2 стакана муки, 200 г орехов.

«ЯБЛОЧНЫЙ»

Взбить миксером или венчиком 5 яиц и 2 стакана сахара, затем положить 200 г топленого масла или 250 сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, соль на кончике ножа, ванилин и 3,5 стакана муки. Тщательно перемешать. Тесто должно получиться жидковатым.

10—15 яблок (лучше антоновских) очистить и натереть на крупной терке, добавить 0,5 стакана сахара, перемешать. Подогреть большой противень, или 2 сковороды, смазать маслом, посыпать толчеными сухарями: ложкой выложить тесто, осторожно разровнять: немного теста оставить на плетенку. Ровным слоем выложить подготовленные яблоки. В тесто для плетенки добавить муки, чтобы можно было его

раскатать, нарезать полоски шириной 1 см, надрезать их с одной стороны ножом. Выложить полоски по краям торта, сделать на поверхности клетки или другой узор, смазать их взбитым белком. После этого торт можно ставить в духовку.

«ЯНЧИ»

7 яичных желтков вымешать с 7 ст. ложками сахара добела, домешать к ним 50 г тертого шоколада, тертую цедру 1 лимона, 6 ст. ложек муки и крепкую пену из взбитых белков. Выпекать в духовке при умеренной температуре до готовности.

Начинить торт начинкой торта «Эмма».

«ЯБЛОЧНО-ВАФЕЛЬНЫЙ»

Сахар уварить с водой. Положить в сироп рубленые кислые сладкие яблоки и кипятить, пока не загустеет, постоянно помешивая. Всыпать рубленые орехи, влить сок одного лимона и переложить этой массой вафли.

Приготовление вафель: сахар растереть с яйцами, всыпать муку, развести молоком, постоянно перемешивая (тесто должно быть жидким), разогретую форму смазать жиром, вылить ложку теста, прикрыть и выпекать пока не зарумянится. Для выпечки вафель используйте: муки — 3/4 стакана, молоко 1/2 стакана, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 1 шт. Для начинки, яблоки рубленые — 1 стакан, сахар — 2,5 стакана, вода — 1 стакан, лимон — 1 шт.

«ЯБЛОЧНО-ЛИМОННЫЙ»

Масло растереть с сахаром до образования пышной массы, добавить муку, лимонную цедру и замесить густое тесто. Разделить его на три части и выпечь. Лепешки переложить начинкой. Для приготовления начинки: яблоки очистить, мелко нарезать, миндаль мелко нарезать, пересыпать все сахаром и прокипятить до образования повидла.

В приготовлении всего торта используются: мука — 4 стакана, масло сливочное — 1,5 стакана, Сахар — 3/4 стакана, лимон — 1/2 шт., для начинки — яблоки — 1,5 кг, сахар — 1/2 стакана, миндаль — 2 ст. ложки.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Составитель: ГРИЩЕНКО П. В.

Внешторгиздат. Изд. № 1349У/92.
Подписано к печати 12.12.91. 60х90/16.
Тираж 100000 экз. Цена договорная.
Чернигов «Десна», зак. 4142

ISBN5-85025-081-6